



Pour toute commande, merci de me contacter par téléphone ou par mail, chaque jour entre 16h00 et 20h00.

Celle-ci sera à votre disposition les 24 et 31 décembre de 8h30 à 14h00

* Règlement par chèque ou espèces *



Comme l'an passé, tous les Fruits de Mer sont proposés au détail ou dans une formule à **26€50** composée de :



6 Huitres **Fines de Claires N°4**
6 Langoustines de **Bretagne**
6 Crevettes roses **BIO**
150 g de Bulots et 4 Palourdes

Vous pouvez compléter cette formule avec des crevettes grises, **des crevettes roses de Madagascar Label Rouge**, des bigorneaux, des praires, des demi-tourteaux, des pinces de tourteaux, des demi-homards (*)

ou créer votre propre composition.

Langoustines, homards, bulots et bigorneaux sont cuits Maison

Les Huitres Fines de Claires **Marennes Oléron**

N°4 : 8€20 la douzaine - N°3 : 9€60 la douzaine

Le panier de 125 n°4 ou 100 n°3 : 76€ - Le panier de 50 n°2 : 52€

Les poissons sauvages nobles : sole, bar, lotte^(*)

entiers ou en filets

- Les coquilles St-Jacques de Bretagne, fraîchement décortiquées par mes soins ^(*)



Les saumons :

- Frais écossais **Label Rouge** en pavé désarêté ou en filet sur demande pour gravlax ^(*)
- Fumé écossais **Label Rouge**, fumage léger et salage réduit (6€80 les 100 g)
- Écossais mariné à l'aneth (6€50 les 100 g)
- Fumé « Marco Polo », fumage léger et mariné aux épices (6€50 les 100 g)



(*) Tarif selon le cours

Pour des apéritifs légers et gourmands, **ma sélection de Tartinables bretons**

sans colorant, ni conservateur - 5€40 la verrine de 90 g

- L'émietté de thon germon à l'algue Wakamé
- L'émietté de maquereau à l'algue Wakamé, curry rouge et écorce de mandarine (**nouveau**)
- L'émietté de saumon au gingembre et au citron
- L'émietté de cabillaud aux pommes et aux épices

Et en direct de l'Ile de Ré, **La soupe de poisson de la Rétaise** (sans colorant, ni conservateur)

- Le bocal de 800 g 6€50
 - Le bocal de 400 g 4€50
 - La rouille 90 g 3€50
- Et la bisque de homard (800 g) 8€50



Bonnes fêtes gourmandes et belle année 2025

Jean-Michel