

*Nos fruits de mer aussi une saison !  
Nous la respectons donc renseignez-vous avant de commander.*

## Les Moules de Bouchot (Vendée ou Grand-Ouest)

—> *La saison de la moule de bouchot française commence à la fin du printemps.*

**1 litre de moules servies avec des Frites\*** , riz ou légumes

- **Moules Marinières** *au vin blanc*

- **Moules à la Crème**

+ supp - **Moules au Curry** *au lait de noix de coco & légumes*

+ supp - **Moules Maraîchine** *à la crème et aux lardons*

+ supp - **Moules au Roquefort**

+ supp - **Assiette Océane**

*vinaigre échalotes - mayonnaise - beurre*

*3 Huîtres - 3 langoustines -*

*crevettes marinées aux huiles parfumées - saumon gravlax*

+ supp - **Assiette de L' Estran**

*vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre*

*3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes - coquillages*

*- bulots - bigorneaux*

### Hors Formule et Menu :

#### **Plateau de Fruits de Mer** *par personne .....*

*vinaigre échalotes - mayonnaise - « Mayo'li » - beurre*

*5 huîtres - 5 langoustines - ½ crabe*

*- crevettes - coquillages - bulots - bigorneaux*

#### **Uniquement sur commande :** **Homard**

« à la Parisienne » ou grillé *provenance et tarif à définir avec le Chef.*



Moules servies  
en marmite



\* non « fait maison ». Prix TTC. Service compris.

Un couvert partagé entraîne un supplément . Boissons non comprises.