LA CARTE DES FRUITS DE MER
SELECTION WEPLER

LES HUITRES

LES FINES : *Le goût de la mer*

			Par 6
Normandie	**Martin et Teyssier**, huître de pleine mer, à la saveur iodée	Moyenne N°3	16,80€
Bretagne	**Alain Madec** de Prat ar Coum, huître croquante	Moyenne N°3	16,20€
Marennes Oléron	**Pattedoie**, huître affinée en Claire, allie terre et mer	Moyenne N°3	16,80€
		Grosse N°2	20,40€

LES SPECIALES : *Charnues au goût sucré*

			Par 6
Normandie	**Le Touzé**, La Perle d'Utah Beach	Grosse N°2 (Selon arrivage)	24,00€
		Très Grosse N°0 (Selon arrivage)	30,60€
Marennes Oléron	**Gillardeau**, L'huître connue dans le monde entier à la Chaire ferme et voluptueuse	Moyenne N°3	28,20€
	Gillardeau, Bel équilibre entre iodé et sucré	Petite N°5	19.80€
Arcachon	**Laurent Bidart**, huître au croquant de la spéciale et la salinité de la fine	Moyenne N°3	20,40€

LES PLATES :

			Par 6
Bretagne	**« La Belon des Hermelles**, huître inégalée au goût iodé bien prononcé	N°3	22,20€

LES COQUILLAGES

	Par 6
Praires	15.60€
Moules d'Espagne – Galice	5,10€
Palourdes des côtes Françaises	11,10€
Amandes de mer	5,40€
	La pièce
Clams	5.50€
Oursins (Selon arrivage)	6.00€
Tourteau	18,00€
Homard Canadien froid	42,00€
	La portion
Bulots cuits maison (350g)	8,00€
Crevettes roses de Madagascar (150g)	18,50€
Crevettes grises de la mer du Nord (100g)	8,00€
Langoustines (400g)	28,40€

LA CARTE DES FRUITS DE MER
SELECTION WEPLER

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

	Pour 2	Pour 1 (1/2 Plateau)
Plateau WEPLER	118,00€	59,00€
4 Normandes - 4 Prat Ar Coum n°3 - 4 Fines de Claires 4 Spéciales d'Arcachon n°3 –2 Plates n°3 2 Langoustines – 1 Tourteau - 8 Crevettes Roses - 8 Moules - 2 Palourdes –2 Amandes de Mer - Bulots - Crevettes grises – 2 Clams- 2 Praires		
PLATEAU WEPLER ET SON HOMARD ENTIER	160,00€	80,00€
PLATEAU DEGUSTATION		36,00€
3 Spéciales Gillardeau n°5 – 3 Plates n°3 3 Prat Ar Coum n°3 - 3 Spéciales d'Arcachon n°3		
PLATEAU DE L'ECAILLER		36,00€
6 Huîtres de Bretagne, 4 Crevettes Roses 4 Moules, 2 Amandes, 2 Praires -Bulots		
ASSIETTE DE CRUSTACES		43,00€
½ Tourteau, ½ Homard, 1 Langoustine, 4 Crevettes Roses, Rillettes de Saumon, Sauce Verte		

LA SUGGESTION DU CHEF

AUTOUR DE L'HUITRE	12,00€
Huître en gelée de mélisse et pamplemousse asiatique Huître, amandes croquantes et espuma de choux fleur parfum vanille	