



*Pour la St Valentin, nous vous proposons :*

***Le plateau Special St Valentin*** (pour 2 pers)

12 huîtres St Vaast n°3  
1 langouste des Caraïbes coupée en 2  
2 grosses pinces de crabe ou 2 1/2 crabes  
6 crevettes Label Rouge de Madagascar  
10 crevettes roses 40/60 d'Equateur  
4 langoustines 16/20  
100g de crevettes grises  
300g de bulots  
1 bouteille de vin blanc Haut Pougant 75cl

**79€ / pièce**

Soit 39.50€ / pers

**Plateau de langouste garnie et ses demoiselles**

1/2 langouste, une langoustine, une crevette Label Rouge, salade, tomates, citron, œuf, tomate cerise, , macédoine, mayonnaise.

**22€ la demie**

***Les plats***

♥ **Lotte à l'américaine**

*gratin de légumes, tomate rôtie, fondue de poireaux, fleuron*

**13.50€ la part**

♥ **Fricassé de sole et St Jacques**

*sauce champagne, champignons, riz, fondue d'endive, fleuron*

**15€ la part**

♥ **Dos de cabillaud sauce aux morilles**

*flan de chou fleur carotte, pomme duchesse, tomate rôtie*

**13.50€ la part**



***Les entrées froides :***

♥ **Saumon fumé écossais Label Rouge**  
**69€ / kg**

♥ **Foie gras de canard**  
**105€ / kg**

♥ **Coquille de homard garnie 14€ / p**

▪ Coquille de saumon froide **7€ / p**

▪ Délice du Grand Large **7€ / p**

▪ Verrine avocat crabe **6€ / p**

***Les entrées chaudes***

▪ **Coquille St Jacques** **8€ / p**

▪ **Cassolettes St Jacques**  
*fondue de poireaux et coques* **9.50€ / p**

▪ **Bouchée de lotte et gambas**  
*sauce américaine* **6€ / p**

▪ **Petite cocotte de saumon**  
*petits légumes, sauce champagne* **10€ / p**

▪ **Cassolette de lotte aux morilles**  
*fondue de poireaux* **10€ / p**