Auberge - Hôtel - Restaurant



Déjeuner du 25 décembre 2024 à Midi Déjeuner du 1^{er} janvier 2025 à Midi



Menu du Réveillon du Nouvel An 2024



À EMPORTER POUR LES FÊTES

Foie Gras Maison Nature : 500g (6/8 pers) - 95 €/500g

Saumon Fumé Maison: Vente à la portion: 5,50 €/portion (200g)

Fruits de Mer - Crustacés

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 14 € les 100 g Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 55 €

Le Mareyeur. 56 €

4 Huîtres n°3

4 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

14 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne

Le Demi-Royal Homard. 85 €

Un demi-Homard

5 Huîtres n°3

5 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

12 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne

Le Royal Homard. 160 €

Un Homard Entier

10 Huîtres n°3

10 Huîtres n°2

24 Crevettes Roses

24 Bulots

4 Langoustines

Pour deux personnes

Composez votre plateau, au gré de vos goûts du moment

6 Huîtres Fine de Claire, Marennes d'Oléron n°3. 18 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 24 €

Crevettes Roses. 18 € (15 pièces)

Bulots, Sauce Aïoli. 17 € (20 pièces)

6 Langoustines. 22 €

ATTENTION : Quantités limitées Commandez rapidement !