

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

Huître nature.

Huître Gaya –

daïkon au ponzu, soja frais, cristes marines.

Glace huître –

artichaut.

Clams - tourteau –

mayonnaise au wasabi.

Couteaux en persillade –

poireaux.

Moules de bouchot en saupiquet –

câpres croustillants.

Coques au plancton –

endive.

Tartare de langoustines –

jus de pamplemousse gluant au cerfeuil.

Rillette haddock/maquereau –

concombre acidulé.

Bouillon d'algues du Croisic –

crevettes grises.

85€ (pour 2 personnes)

prix net