

OSTRICHERIA

Basic	Degustazione di 6 ostriche di diversa provenienza, secondo disponibilità			22
Medium	Degustazione di 12 ostriche	"	"	44
Large	Degustazione di 24 ostriche	"	"	88

ASSAGGIO CRUDITÉS

*Tutto il pesce è servito **al naturale**, per gustare appieno le caratteristiche di ogni prodotto, a parte vi verranno serviti i condimenti per assecondare i gusti di ognuno.*

Mix di mare "Small"	Tartare di tonno(b) ca.100gr, 8/10 gamberi rosa(b), tagliatella di seppia*(b) ca. 60gr			26
Mix di mare "Medium"	Mix di mare Small + 1 gambero rosso*, 1 mazzancolla o canocchia*(b)			35
Solo Crostacei	8/10 Gamberi Rosa(b), 2 Gamberi Rossi*, 2 Scampi*, 2 canocchie(b)			42
Il "Petit Plateau"	2 Ostriche, 2 Mandorle (o fasolari o cannicchi o tartufi), 4 Bulots*(a), 1 Gambero Rosso* (oppure Mazzancolla*), 5 gamberi Rosa(b), 1 Scampo*, 1 canocchia*(b), Tartare Tonno*(b) ca. 50gr, Tagliatella di seppia*(b) ca. 50gr			53
Il "Grand Plateau" (per due persone, oppure piatto unico)	6 Ostriche, 6 Mandorle (o fasolari, cannicchi o tartufi), 8 Bulots*(a), 2 Gamberi Rossi* (oppure Mazzancolla*), 8/10 Gamberi rosa(b), 2 Scampi*, 2 canocchie*(b), tagliatella di seppia*(b) ca. 100gr, Tartare di Tonno*(b) ca. 100gr			100

I PREZZI "AL PEZZO"

Ostriche Fines	Sia selvagge che affinate in Claires. Almeno 1 mese di affinamento (20 ostriche/mq)			4
----------------	---	--	--	---

Ostriche Superiori	Provenienti da Normandia (Utah Beach, Isigny) dalla Bretagna e dalla Sardegna. Almeno 2 mesi di affinamento (10 ostriche/mq)	6
Ostriche Pousse en Claire\Speciali	Provenienti da Bretagna, Cancale, Carantec e dalla zona di Marennes-Oleron, dalla parte Mediterranea, (Bouzigues), dall'Irlanda, dal Portogallo, e dalla Puglia Almeno 4-8 mesi di affinamento (5 ostriche/mq)	6-8
Ostriche Piatte di Belon o Marenne	Provenienti dalla foce del fiume Belon o dalla zona di Marenne-Oleron (a seconda della stagionalità)	7-8
Mandorle di mare, Fasolari, Tartufi, Cannolicchi		1.5
Bulots*(a)	(cotte) porzione di ca.100gr	6
Gambero Rosso*(b)	al pezzo	8
Mazzancolle*(b), Scampo*(b)	al pezzo	8
Cicale di mare *(b) (Canocchie)	al pezzo	6
Gamberi Rosa locali(b)	porzione di 8/10 pezzi	10
Tagliatella di Seppia*(b)	porzione di ca. 50gr	10
Tartare di Tonno* (b)	porzione di ca. 100gr	18

NOTA: Tutto il pesce proposto rispetta procedure di lavorazione e bonifica da parassiti con temperature che arrivano anche a - 60°, atte a garantire la massima sicurezza, si ricorda altresì, che tutti i frutti di mare, devono essere vivi al momento del consumo ed hanno pertanto dei rischi non eliminabili dovuti ai virus che sono nelle acque, che possono essere resistenti ai metodi di depurazione e possono pertanto provocare disturbi di vario livello. In seguito a controlli accurati, riusciamo a ridurre al minimo tali rischi, ma non possiamo garantirne la totale assenza.