

Composizioni di Frutti di Mare

L'écailler : 8 ostrighe "fines de claire" n°4, 6 gamberetti rosa, 2 cozze di spagna, 2 tartofi, lumache di mare.

L'alizé : 1/2 granchio, 10 ostrighe "fines de claire" n°4, 4 gamberetti rosa, piccoli gamberetti grigi, 2 cozze di spagna, 2 tartofi, lumache di mare

Le dégustation : 1/2 granchio, 12 ostrighe "fines de claire" (n°2, n°3, n°4), 1 scampo, 5 gamberetti rosa, piccoli gamberetti grigi, 2 cozze di spagna, 2 tartofi, lumache di mare.

Le crustacé : 1/2 aragosta, 1/2 granchio, 4 scampi, 8 gamberetti rosa, piccoli gamberetti grigi, lumache di mare.

Le royal : 1/2 aragosta, 1/2 granchio, 12 ostrighe "fines de claire" (n°2, n°3, n°4), 2 scampi, 4 gamberetti rosa, piccoli gamberetti grigi, 2 cozze di spagna, 2 tartofi, lumache di mare.

Le freddy (2 pers) : 1 aragosta, 1 granchio, 24 ostrighe "fines de claire" (n°2, n°3, n°4), 4 scampi, 12 gamberetti rosa, piccoli gamberetti grigi, 4 cozze di spagna, 4 tartofi, lumache di mare.

Coquillages

6	Ostrighe Fines de claire Marennes d'Oléron n°4.....
6	Ostrighe Fines de claire Marennes d'Oléron n°3.....
6	Ostrighe Fines de claire Marennes d'Oléron n°2.....
12	Cozze di spagna.....
12	Lumache di Mare con spezie.....
12	Tartofi.....
12	Vongole veraci.....

Crustacei

1/2	Granchio.....
12	Gamberetti rosa.....
	Picoli gamberetti grigi (100 grammes).....
8	Scampi.....
1/2	Astrice.....
1/2	Aragosta