

# Menu

## Nos huîtres X6 (selon arrivage)

Fines N°3 – Classiques, iodées	14 €
Ronce N°3 – Équilibrées, typiques	18 €
Tara N°3 – Singulières, mythiques	19 €
Secrète N°3 – Naturelles, subtiles	19 €
Veules les Roses N°3 – Charnues, goût noisette	20 €
Spéciales N°3 – Généreuses, goût noisette	22 €
BB Boudeuses N°4 – Coquettes, douces	22 €
BB Peter N°6 – Marines, sucrées	22 €
Royales N°3 – Copieuses, sucrées	24 €
Idéale N°3 – Délicates, harmonieuses	24 €

## Poissons, coquillages et crustacés

Saumon fumé par nos soins (servi avec sa sauce aneth)	13 €
Rillette aux deux saumons	11 €
Gambas X6 (servi avec sa mayonnaise maison)	12 €
Bulots (160 grammes - servi avec sa mayonnaise maison)	10 €
Sardines millésimées 2020 St Gilles Croix de Vie	10 €
Caviar Neuvic Signature 10 gr / 30 gr	26 € / 75 €
Caviar Neuvic Beluga 30 g	192 €

## « Mets » encore

Houmous (servi avec des carottes, concombre et gressins)	8 €
Burrata de chez Carlier	10 €
(Servi avec des tomates confites, huile d'olive ou huile de truffe +1 €)	
Planche charcuteries et fromages	15 €

## Desserts

Mousse Chocolat Caramel	7 €
-------------------------	-----

www.latelier-iode.fr  
bonjour@latelier.iode.fr



latelieriode