

L'ÉCAILLER

26,00 €



Plateau individuel de fruits de mer

Une composition raffinée préparée le jour même, réunissant une sélection de coquillages et crustacés soigneusement choisis pour offrir une dégustation fraîche, généreuse et équilibrée.

Composition

- 6 huîtres n°3
- 4 crevettes roses
- 2 langoustines
- 8 bulots
- 100 g de bigorneaux
- 50 g de crevettes grises
- 2 palourdes
- 2 amandes de mer
- 2 moules d'Espagne
- ½ citron
- Petit beurre d'Isigny A.O.P.

Conseils : À conserver entre 0 et 4 °C • À déguster de préférence le jour même • Plateau consigné à rapporter en magasin.

Poissonnerie de l'Aiguillon

Des produits frais, préparés avec passion.