

la caravelle

HOTEL & RESTAURANT

NOS FRUITS DE MER

Huîtres Gillardeau N°3 par 3 - 24 par 6 - 48 par 9 - 72

Moules de Diana par 6 - 6 par 12 - 12 par 24 - 24

Bulots 28
la portion environ 400gr

Palourdes par 6 - 12 par 12 - 24

Crevettes **BIO** 38
le bouquet 6 pièces

Langoustines par 3 - 22 par 6 - 44

Notre chef : **Anthony Bourguignon**

 la.caravelle.bonifacio

 la caravelle official

www.hotelcaravelle.fr

Prix net en Euros - Taxes et service compris - All prices are in Euros - Taxes and charges included

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ÉCUME

4 huîtres Gillardeau / 8 bulots / 6 moules
3 palourdes / 3 crevettes **bio**

95

L'ÉCAILLER

3 huîtres Gillardeau / 6 moules / 6 palourdes / 3 crevettes **bio**
400gr bulots / 3 langoustines

124

LE CARAVELLE

6 huîtres Gillardeau / 400gr bulots
12 moules / 6 palourdes / 6 crevettes **bio**

142

LE SUPER CARAVELLE

12 huîtres Gillardeau / 400gr bulots / 12 moules
6 palourdes / 6 crevettes **bio** / 4 langoustines

248

L'IMPÉRIAL

12 huîtres Gillardeau / 400gr bulots / 12 moules
6 palourdes / 6 crevettes **bio** / 4 langoustines

248

Supplément langouste pochée - minimum 400gr les 100gr 27