



CHÂTEAU CHAPEAU CORNU

Tous les
VENDREDIS SOIRS
à partir du
10 novembre 2023

DÎNER FRUITS DE MER

Soupe de poisson Maison

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Pour 2 pers :

12 huîtres Gillardeau n°3, 1/2 langouste, 2 pinces de crabe,
2 crevettes bio de Madagascar, 2 tranches de saumon fumé
d'Écosse Label Rouge, 6 crevettes roses bouquet bio,
2 palourdes, 2 praires, 1 bouquet de bulots, 1 bouquet de
bigorneaux et 1 bouquet de crevettes grises

59 € TTC
PAR
PERSONNE
Hors boissons

Tarte tatin aux pommes du Bouchage

Réservez votre table dès maintenant 04 74 27 79 00 reception@chapeau-cornu.fr