



Les plateaux de fruits de mer

Depuis 1989, le restaurant Albert 1^{er} est le spécialiste des fruits de mer à Antibes. Une attention toute particulière est portée à la qualité et la fraîcheur des produits. Pour ce faire, nous procédons à un choix rigoureux des fournisseurs et optons pour un approvisionnement performant (transport en nocturne, dans vos assiettes en moins de 24 heures). Nous ouvrons en une année plus de 100 000 huîtres. L'écailler vous souhaite une excellente dégustation !

L'assiette dégustation - 11,50 €

2 Fines de Claires Marennes n° 2
2 Belons n° 2 plates - 2 Bouzigues n° 2

L'Ecailler - 17,00 €

5 Huîtres panachées - 2 Amandes
2 Moules d'Espagne - 2 Palourdes
2 Petites crevettes roses - Bulots - Bigorneaux

Le Mareyeur - 36,00 €

7 Huîtres panachées - 2 Amandes - 2 Palourdes - 2 Praires
2 Moules d'Espagne - 1 Clams - Bigorneaux - Bulots
2 Petites crevettes roses - 2 Grosses crevettes - 2 Langoustines

Le Crustacé - 38,00 €

1/2 Homard - 1/2 Tourteau - 2 Langoustines
2 Grosses crevettes - 4 Petites crevettes

Le Royal - 98,00 € pour 2 personnes

18 Huîtres panachées - 2 Amandes - 2 Palourdes - 2 Praires
2 Moules d'Espagne - 2 Clams - Bulots - Bigorneaux
2 Petites crevettes roses - 2 Grosses crevettes
2 Langoustines - 1 Tourteau - 1 Homard

Tous nos plateaux sont servis avec vinaigre à l'échalote, mayonnaise et pain de seigle.