

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS ET FRUITS DE MER

Nos Chefs vous recommanderont le mode de cuisson le plus adapté afin de sublimer les qualités propres à chaque poisson.

Nos poissons entiers sont proposés au poids (100 g), selon le prix du marché.

POISSONS

	Techniques de Cuisson	Provenance
Denté	Grillé	Grèce, Espagne, Italie
Mérrou	Soupe, Grillé	Grèce
Maquereau	Cru, Grillé	Japon, Royaume-Uni, Grèce
Lotte	Ragoût	Royaume-Uni, Grèce
Rouget Barbet	Poêlé, Grillé	Grèce, France
Daurade Royal	Cru, Grillé, Fricassée	Grèce, France, Italie
Turbot	Poêlé, Grillé	Royaume-Uni, Grèce
Rascasse	Grillé	Grèce, Espagne

FRUITS DE MER

Huîtres	Cru, Au Four	France, Irlande, Royaume-Uni
Palourdes	À la Vapeur, Frites	Italie, Grèce, France
Calamars Frais	Grillé, Fricassée	Grèce, Espagne
Crabe de Pierre	Grillé, Fricassée	Grèce, Royaume-Uni
Crabe Royal	Salade, Grillé	Norvège
Homard	Salade, Grillé	Canada, Grèce, France
Moules	À la Vapeur, Frites	Grèce, Espagne
Noix de Saint-Jacques	Au Four	Royaume-Uni, Norvège, France
Langoustines	Grillé	Grèce, Norvège

CRU	POÊLÉ	GRILLÉ	HARISSA
Sélection du Chef	Jus de citron, aneth, câpres, tomates séchées et amandes	Simplement grillé au four à charbon, huile d'olive et citron	Romarin, ail, piment, huile d'olive et jus de citron