

Menu de Noël

La Poissonnerie Stockel

02/779 91 17

Amuse-bouche

- Macaron au foie gras 3,5€ pièce
- Bonbon de nobashi au basilic 3€ pièce
- Javanais de saumon fumé 3,5€ pièce
- Petit four, saumon fumé à chaud 12€/100 gr
- Mini croquette de homard 2,5€ pièce
- Verrine mousse de truite fumée 4€ pièce
- Verrine mousse de homard et sa bisque 4€ pièce
- Dégustation de caviar Pop-Up Edition 39€

Coffret Amuse-Bouche (2 pers) 30€

2 beignets de scampis aux herbes, 2 saumon fumé à chaud, 2 gravlax dorade betterave rouge, 2 minis croquettes de homard, 2 verrines mousse de truite fumée aux fines herbes



Entrées chaudes

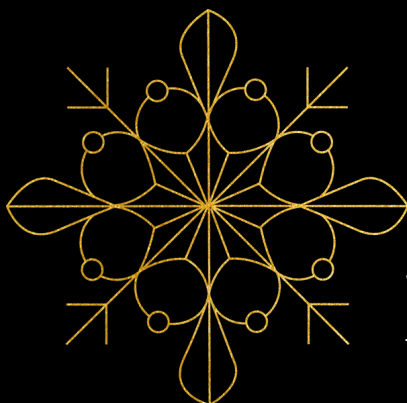
- Soupe de poissons 14€/litre
- Bisque de homard 30€/litre
- Croquette aux crevettes 6€/pièce
- Scampis à l'armoricaine (tomate estragon) 12€
- Scampis homardine, sauce fine champagne (cognac) 14€
- Coquille Saint-Jacques gratinée, champignons, bisque de crevettes 16€
- Saint-Jacques poêlées, brunoise safranée 16€
- Ravioles de homard homardine, sauce fine champagne 16€

Entrées froides, terrines et verrines

- Saumon fumé label rouge d'Ecosse artisanal 14€/100gr
- Mi-cuit de thon à la truffe 14€/100gr
- Saumon rôti fumé, soja, sésames et aneth 12€/100gr
- Rillettes de saumon fumé rôti, caviar Avruga 10€/100gr
- Crevettes grises et tomates revisitées 11€/100gr
- Homard préparé en 3 façons 12€/100gr
- Salade de crevettes, céleri-rave, noix et pommes vertes 18€
- Salade de crabe, mangues, tomates et avocats 20€

Plats principales

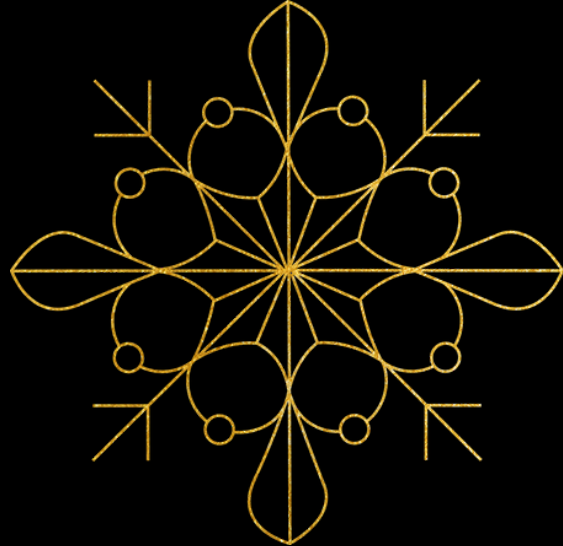
- Saint-Jacques poêlées, brunoise safranée et pommes duchesses 25€
- Ravioles de homard sauce homardine fine champagne (cognac) 25€
- Lotte rôtie, coulis de cresson, spaghettis de carottes et croquettes à la truffe 27€
- Papillote de filets de sole aux petits légumes, tomates confites et pommes grenailles 27€
- Waterzooi de poissons et pommes natures (saumon, lotte, selles, scampis, saint-jacques) 35€
- Homard (petits légumes ou brunoises safranées ou armoricaine) 49€



Plateau de fruits de mer (2 personnes)

130€

1 homard
4 huîtres creuses
2 huîtres plates
2 pinces de touteaux
2 langoustines
100 gr de bulots
100 gr de bigorneaux
4 crevettes malgaches
2 tranches de saumon fumé
100 gr de crevettes grises
Mayonnaise
Cocktail
Citron



Menu (2 personnes) 110€

Salade de crevettes, rémoulade de céleri-rave, éclats de noix et pommes vertes



Saint-Jacques poêlées, sauce aux poireaux



Ravioles de homard, sauce homardine fine champagne



Crèmeux passion, crumble au thym et sa meringue

Large choix de crustacés et de coquillages (prix du jour)

Caviars Platinum, Gold, Osietra et Beluga en magasin

Nos huîtres creuses

Quiberon n°3 : 2€ ouverte / 1,70€ fermée
Ostendaise : 2,5€ ouverte / 2,20€ fermée
Gillardeau n°4 : 3,30€ ouverte / 3€ fermée

Nos huîtres plates

Quiberon n°3 : 2,8€ ouverte / 2,50€ fermée
Zeelande 3/0 : 2,9€ ouverte / 2,60€ fermée
Plate de France (grosse) : 3,00€ ouverte / 2,70€ fermée



Informations

Fin de la prise de commande pour Noël : 20 décembre ou la limite des stocks disponibles

Fin de la prise des commandes de nouvel an : 28 décembre ou limite des stocks disponibles

Aucune commande ne sera prise par téléphone, ni par mail.

