



De jeudi à samedi

Réservation conseillée – nombre de portions limité

Notre Bouillabaisse « Maison »

Les poissons coupés en filets (250gr à 260gr.p/pers)
Sans arêtes à 99.99%

**Rascasse, Dorade Royale, Lotte, Rouget,
Vive, Saint-Pierre et Loup de mer
(selon l'arrivée)**

Servi avec :

Les grignotages du Chef pour bien débiter
le fond de Bouillabaisse

les légumes, les petites pommes nouvelles au safran bio,
la rouille, le Gruyère râpé et le pain grillé aux tomates

Fr. 72.- par personne

*La bouillabaisse (de l'occitan provençal « bolhabaissa »)
est un plat traditionnel marseillais venu de la Grèce antique.
A l'origine, elle était préparée par les pêcheurs qui, de retour de
pêche, mettaient de côté certaines pièces
pour leur famille. Cette préparation s'est enrichie peu à peu et se
compose désormais de deux plats, un bouillon et un
plat de poisson, qui peuvent être servis ensemble ou séparément, et
accompagnés de sauces (rouille ou aioli) et de croûtons à l'ail.*