

Notre Bouillabaisse « maison »

jeudi à samedi

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'arrivage)

Servi avec :

Pour bien débiter les grignotages de la mer
la surprise du Chef - 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. 75.- par personne –
réservation conseillée

*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.*