

PLATS CUISINÉS

CÔTÉ FROID

Terrine de Saint-Jacques et crevette <small>Saint-Jacques de Dieppe, crevette rose et saumon Écossais (env. 130g)</small>	5,7€ les 100g
1/2 Queue de langouste Caraïbes mayonnaise <small>Cuisson au court-bouillon (env. 170g), mayonnaise</small>	30€ la pièce
Pâté en croûte "Du Léman à l'Océan" truffé <small>Façon Richelieu, cabillaud, saumon, truffe, foie gras maison éclats de pistache (env. 130g)</small>	5,9€ les 100g
Salade de Homard mayonnaise homardine <small>Médaille de homard bleu, carotte et céleri rapé, mayonnaise homardine (env. 100g la portion)</small>	9,0€ la portion
Médaille de saumon en bellevue <small>Saumon Écossais en gelé, farce de poisson blanc (env. 130g)</small>	5,5€ les 100g

CÔTÉ CHAUD

Vol au vent aux morilles "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de Saint-Jacques, morilles, lotte, quenelles, sauce morille</small>	10€ la pièce
Coquille Saint-Jacques "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de Saint-Jacques, julienne poireaux carottes, sauce vin Jaune</small>	12€ la pièce
Cassolette gourmande "Du Léman à l'Océan" <small>Dos de bar de ligne, saumon Écossais, sauce foie gras et butternut</small>	23€ la pièce
Brioché d'escargot <small>à la crème d'ail et beurre de persil. 8 escargots par pièce</small>	11€ la pièce
Gratin de la mer "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de St-Jacques, langouste et homard, lotte, saumon, sauce bisque</small>	19€ la portion

FOIE GRAS MAISON

Ballotine de foie gras au Cognac 250g	38€ la pièce
---------------------------------------	---------------------

Entièrement fait maison et cuisiné avec amour. 

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU SUR MESURE

Nous prenons le soin d'ouvrir chaque huître et d'élaborer votre plateau avec attention
Chaque plateau est accompagné de rince-doigts

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

	Prix à l'unité
La Céline (fine de Cancale) N°3	1,6€
N°2	1,7€
La Fine de Claire d'Oléron N°3	1,6€
N°2	1,8€
L'Ostra Regal (Super spéciale Boutrais) N°3	2,9€
N°2	3,6€
La Spéciale Sentinelle N°3	2,4€
L'Étoile spéciale Kys Marine (la spéciale 100% Bretonne) N°3	3,0€
N°2	4,0€
La Baby Kys (la mini spéciale pour les petits et pour les grands)	2,4€
Huître plate Bretonne	3,0€

NOTRE SÉLECTION DE FRUITS DE MER

La Crevette LABEL ROUGE de Madagascar	1,2€
La Gambas sauvage (10/20 pièces au kg)	5,0€
La Crevette rose Équateur	0,6€
La Langoustine	4,8€
La Gambas géante Black Tiger	23€
La Pince de tourteau	5,0€
Le Demi tourteau	12€
Le Homard bleu de nos côtes (prix pour 100gr)	10€
La Langouste Royale (prix pour 100gr)	18€
La demi queue de Langouste des Caraïbes	30€
Le Bulot	0,6€
La Palourde sauvage	0,8€
La Praire	0,8€
La Crevette grise (prix pour 100gr)	4,0€
Mayonnaise	2,8€
Aioli	2,9€
Beurre cru croquant de la maison Beillevaire (20gr la pièce)	0,9€

HUÎTRES À LA BOURRICHE

	24 pcs	48 pcs
FINES DE CLAIRE DE MARENNES D'OLÉRON		
Huîtres Fines de Claire d'Oléron N°2	43€	85€
Huîtres Fines de Claire d'Oléron N°3	35€	68€
FINES DE CANCALE DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL		
Huîtres Céline N°2	40€	79€
Huîtres Céline N°3	35€	69€
Huîtres Céline N°4	24€	48€
SPÉCIALES AFFINÉES DURANT 3 ANS DANS LA BAIE DE DUNDRUM, IRELANDE		
Huîtres spéciales Sentinelles N°3	57€	112€
SUPER SPÉCIALES AFFINÉES DURANT 4 ANS DANS LA CONCHE DE BANNOW BAY, IRELANDE		
Huîtres spéciales Ostra Régal N°2	84€	166€
Huîtres spéciales Ostra Régal N°3	67€	133€
HUÎTRES PLATES NATURELLES		
Huîtres plates naturelles N°000	60€	120€
Huîtres plates naturelles N°00	55€	105€
SUPER SPÉCIALE DE CARNAC 100% BRETONNE		
Huîtres Étoile Kys N°2	90€	180€
Huîtres Étoile Kys N°3	68€	135€
MINI SPÉCIALE DE CARNAC 100% BRETONNE		
Huîtres Baby Kys	54€	106€

POISSONS FUMÉS

Fumé artisanalement par nos soins

Féra du Léman <small>Pêchée au Léman par papa, plateau de 130g tranché à la main</small>	7,5€ les 100g
Ombre Chevalier <small>Origine France, plateau de 130g tranché à la main</small>	7,8€ les 100g
Truite de Savoie <small>Origine Savoie, plateau de 130g tranché à la main</small>	6,9€ les 100g
Saumon <small>Label Rouge Écosse, plateau de 130g tranché à la main</small>	8,9€ les 100g
Gravelax de Saumon <small>Label Rouge Écosse, mariné : sel, sucre, épices, aneth fraîche, Gin, plateau de 300g tranché à la main</small>	8,9€ les 100g
Rillettes de poissons fumés <small>Barquette de 200g</small>	7€ la pièce

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR

BAERI ORIGINE

Le caviar Baeri Origine est issu de l'esturgeon sibérien *Acipenser Baerii*.

Ses premiers oeufs apparaissent entre 5 et 7 ans.

Il est le plus répandu en Europe.

C'est un caviar mûré, puissant et aromatique. Son grain est foncé et tendre.

- 30gr 51€
- 50gr 85€
- 125gr 212€
- 250gr..... 425€
- 500gr 850€
- 1kg 1700€



SCHRENKI OR

Le caviar Schrenki Or est issu de l'*Acipenser Dauricus Schrenkii*, il est élevé dans le fleuve Amour qui sépare la Chine de la Russie.

Cet esturgeon donne ses premiers grains à partir de 9 ans.

Ce caviar est élégant et séducteur. Sa couleur est dorée, sa perle est grosse, ferme et éclatante en bouche. Son goût est doux et suave.

- 30gr 66€
- 50gr 110€
- 125gr 275€
- 250gr..... 550€
- 500gr 1100€
- 1kg 2200€



OSSETRA GRAND CRU

Le caviar Ossetra Grand Cru est un caviar noble.

Il est issu de l'esturgeon Russe *Acipenser Gueldenstaedtii*. Il fait partie des espèces originelles de la Mer Caspienne.

Il atteint sa maturité sexuelle après 10 ans. Le grain est ferme et nacré, ses arômes sont puissants et élégants aux notes de noisettes.

- 30gr 96€
- 50gr 160€
- 125gr 400€
- 250gr..... 800€
- 500gr 1600€
- 1kg 3200€



Afin de vous garantir fraîcheur & qualité
merci de passer toutes
vos commandes avant le
20 décembre (Noël)
et avant le **27 Décembre (Saint-Sylvestre)**

RETROUVEZ - NOUS....

A LA POISSONNERIE
Du mardi au samedi de 9h à 19h
Fermée le 25/12 et le 01/01

SUR LES MARCHÉS

LE MERCREDI

Morzine

LE VENDREDI

“La Ferme des Producteurs” à Saint-Pierre-en-Faucigny

LE SAMEDI

Bons-en-Chablais
Chamonix

LE DIMANCHE

Douvaine

**NOUS VOUS SOUHAITONS
D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN
D'ANNÉE !**

DU LÉMAN À L'Océan
212 ROUTE NATIONALE
74500 MAXILLY/LÉMAN
(+33) 04.50.76.05.46



www.dulemanalocean.com

Ne pas jeter sur la voie publique.

MENU DE FÊTES 2023



POISSONNERIE FINE

&

PÊCHEUR PROFESSIONNEL DEPUIS 1993