

## PLATS CUISINÉS

### CÔTÉ FROID


Terrine de Saint-Jacques et crevette <small>Saint-Jacques de Dieppe, crevette rose et saumon Écossais (env. 130g)</small>	<b>5,7€</b> les 100g
1/2 Queue de langouste Caraïbes mayonnaise <small>Cuisson au court-bouillon (env. 170g), mayonnaise</small>	<b>30€</b> 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>	<b>5,9€</b> les 100g
Tartare de Saumon <small>Saumon Écossais, cornichons &amp; câpres, ciboulette, sauce soja (env.100g)</small>	<b>6,9€</b> la portion

### CÔTÉ CHAUD

Vol au vent aux morilles "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de Saint-Jacques, morilles, lotte, quenelles, sauce morille</small>	<b>10€</b> la pièce
Coquille Saint-Jacques "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de Saint-Jacques, julienne poireaux carottes, sauce vin Jaune</small>	<b>12€</b> la pièce
Cassolette gourmande "Du Léman à l'Océan" <small>Filet de féra du Léman, sauce foie gras et butternut</small>	<b>18€</b> la pièce
Brioché d'escargot <small>à la crème d'ail et beurre de persil. 8 escargots par pièce</small>	<b>11€</b> la pièce
Gratin de la mer "Du Léman à l'Océan" <small>Noix de St-Jacques, langouste et homard, lotte, saumon, sauce bisque</small>	<b>19€</b> la portion
Rôti de lotte et saumon <small>Lotte de Noirmoutier et Saumon Écossais prêt à cuire Portion à définir ensemble suivant le nombre de convives</small>	<b>49,90 €</b> /Kg

## FOIE GRAS MAISON

Ballotine de foie gras au Cognac 250g	<b>39€</b> 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 Fine Kys (fine Bretonne) N°3	<b>1,5€</b>
N°2	<b>1,7€</b>
La Fine de Claire d'Oléron N°3	<b>1,6€</b>
N°2	<b>1,8€</b>
L'Ostra Regal (Super spéciale Boutrais) N°3	<b>2,9€</b>
N°2	<b>3,6€</b>
La Spéciale Sentinelle N°3	<b>2,4€</b>
L'Étoile spéciale Kys Marine (la spéciale 100% Bretonne) N°3	<b>3,0€</b>
N°2	<b>4,0€</b>
La Baby Kys (la mini spéciale pour les petits et pour les grands)	<b>2,4€</b>
Huître plate Bretonne	<b>3,0€</b>

#### NOTRE SÉLECTION DE FRUITS DE MER

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

## HUÎTRES À LA BOURRICHE

24 pcs 48 pcs

#### FINES DE CLAIRE DE MARENNES D'OLÉRON

Huîtres Fines de Claire d'Oléron N°2	<b>43€</b>	<b>85€</b>
Huîtres Fines de Claire d'Oléron N°3	<b>35€</b>	<b>68€</b>

#### FINES DE BRETAGNE (CARNAC)

Huîtres Fine Kys N°2	<b>40€</b>	<b>79€</b>
Huîtres Fine Kys N°3	<b>35€</b>	<b>69€</b>

#### SPÉCIALES AFFINÉES DURANT 3 ANS DANS LA BAIE DE DUNDRUM, IRELANDE

Huîtres spéciales Sentinelles N°3	<b>57€</b>	<b>112€</b>
-----------------------------------	------------	-------------

#### SUPER SPÉCIALES AFFINÉES DURANT 4 ANS DANS LA CONCHE DE BANNOW BAY, IRELANDE

Huîtres spéciales Ostra Régal N°2	<b>84€</b>	<b>166€</b>
Huîtres spéciales Ostra Régal N°3	<b>67€</b>	<b>133€</b>

#### HUÎTRES PLATES NATURELLES

Huîtres plates naturelles N°000	<b>60€</b>	<b>120€</b>
Huîtres plates naturelles N°00	<b>55€</b>	<b>105€</b>

#### SUPER SPÉCIALE DE CARNAC 100% BRETONNE

Huîtres Étoile Kys N°2	<b>90€</b>	<b>180€</b>
Huîtres Étoile Kys N°3	<b>68€</b>	<b>135€</b>

#### MINI SPÉCIALE DE CARNAC 100% BRETONNE

Huîtres Baby Kys	<b>54€</b>	<b>106€</b>
------------------	------------	-------------

## POISSONS FUMÉS

Fumé artisanalement par nos soins

Féra du Léman <small>Pêchée au Léman par papa, plateau de 130g tranché à la main</small>	<b>8,3€</b> les 100g
Ombre Chevalier <small>Origine France, plateau de 130g tranché à la main</small>	<b>7,8€</b> les 100g
Truite de Savoie <small>Origine Savoie, plateau de 130g tranché à la main</small>	<b>7,2€</b> les 100g
Saumon <small>Label Rouge Écosse, plateau de 130g tranché à la main</small>	<b>8,9€</b> les 100g
Gravelax de Saumon <small>Label Rouge Écosse, mariné : sel, sucre, épices, aneth fraîche, Gin, plateau de 300g tranché à la main</small>	<b>8,9€</b> les 100g
Rillettes de poissons fumés <small>Barquette de 200g</small>	<b>7€</b> 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 ..... 90€
- 50gr ..... 150€
- 125gr ..... 375€
- 250gr..... 750€
- 500gr ..... 1500€
- 1kg ..... 3000€



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

## MENU DE FÊTES 2024

### 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 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](http://www.dulemanalocean.com)

Ne pas jeter sur la voie publique.

POISSONNERIE FINE  
&  
PÊCHEUR PROFESSIONNEL DEPUIS 1993

