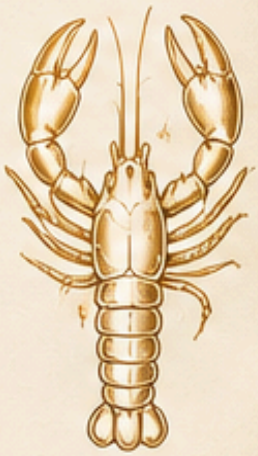
LE CLUB DU POISSON

POISSONNERIE • PLATEAUX DE FRUITS DE MER • TRAITEUR

Menu des fêtes

2026

LES INCONTOURNABLES



PLATEAUX DE FRUITS DE MER
À COMPOSER SUR MESURE

Fines de claires, Gillardeau, belons, praires, oursins, crevettes roses, bouquets bretons, pinces de crabe, homards et gambas

CAVIAR
Caviar impérial de Sologne
50g | 125g | 250g

FOIES GRAS

Nature, 320g	58€
Piment d'espelette, gros poivre, 200g	38€ *les 3 pour 100€*

La prise de commandes pour les fêtes se fait sur place au 10 rue de l'Eglise du 1 au 19 décembre.

LE GOÛT DES FÊTES

LES ENTRÉES

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques

Tartare de Bar ou de Saumon

Saumon fumé tranché main

Saumon gravlax

Salade de Crabe, haricots verts

Escargots de Bourgogne

Taramas

Rillettes de Saumon ou de Thon

Oeufs de Saumon ou de Hareng

Foie gras de Canard français

LES PLATS CHAUDS

Demi Langouste marinée 28€ pièce

Filets de Soles 22€/pers
Sauce morilles

Saint-Jacques 22€ /pers
Sauce langoustines

Filets de Soles, Saint-Jacques et Gambas 24€ /pers
Sauce morilles

Bar en feuilletage 23,90€ /pers
Sauce morilles

Risotto de Gambas 14€ /pers

Turbot beurre blanc 28€ /pers

Bonnes fêtes !