

14.03.2024 Notre première POISSONNAILLE

2024 : année de quelques surprises en plus de nos sorties iconiques.

La première, un repas POISSONNAILLE... quèsaco ?

Nous avons trouvé le restaurateur qui le propose depuis ... dix ans et pourtant quasiment personne ne connaissait ni ce plat ni le restaurant .
Les ingrédients étaient réunis pour aller à la découverte d'une POISSONNAILLE.

Pour une première, nous étions à **64** ichtyophiles (je vous laisse découvrir la définition du mot, merci Jpa) pour le menu suivant :

Soupe de poissons, rouille et croûtons, à chacun sa préparation !

Terrine de poissons et sa sauce raifort, délicatement dosée !

Brochette de Saint Jacques et crevettes décortiquées, quelle bonne idée !

Choucroute aux trois poissons, choix subtil !

Parfait glacé, un bon rafraîchissement !

De bons produits, de belles présentations, des cuissons parfaites, du goût et un vin de la cave coopérative voisine La Cave du Roi Dagobert nous ont ravis.
Comme d'habitude, l'ambiance conviviale était de mise.

Merci à Claudine et Pierre, nos restaurateurs du jour pour leur prestation de qualité avec un service à notre écoute.

A refaire, peut-être.....

Un Ichtyophile