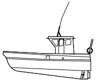
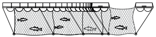
LE BAR SAUVAGE



PÊCHÉ À LA LIGNE DANS LE RAZ DE SEIN

Sorti de l'océan un par un le long de la ligne, le poisson est plongé dans l'eau d'un vivier à bord du bateau de pêche. Ainsi, le poisson est vivant à son arrivée à l'atelier de mareyage.



DÉBARQUÉ ET REPOSÉ DANS LES VIVIERS

Le bateau chargé de poissons pénètre dans la mer intérieure de l'atelier et s'amarre au quai. Les poissons sont débarqués un à un et transférés vers les viviers flottants plongés dans l'eau de mer. Ils pourront y rester jusqu'à cinq jours avant abattage.

ABATTU PAR IKEJIME

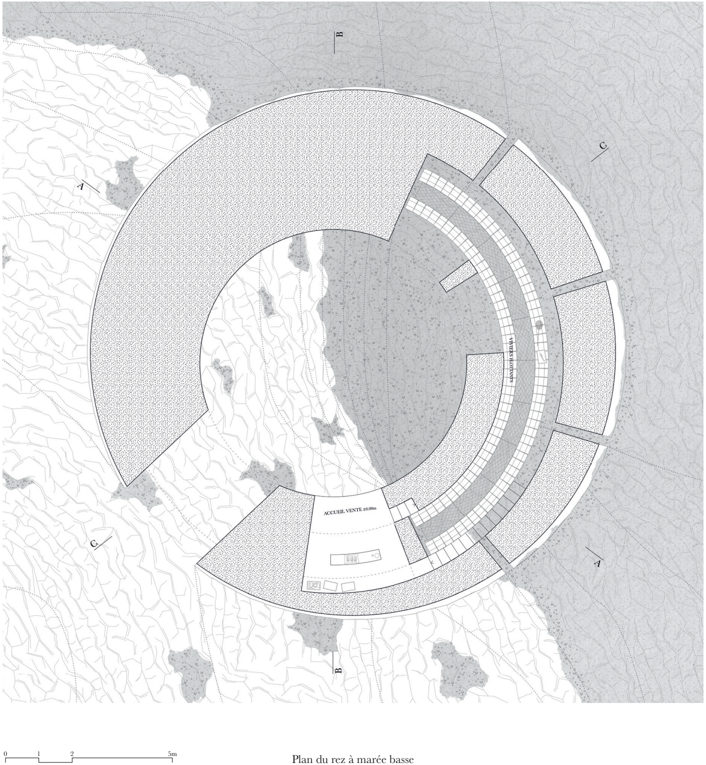
Cet abattage, instantané et sans souffrance, est pratiqué sur demande et garantit un produit de qualité. Le poisson est alors parfait pour être dégusté cru, en *mort-vive*, mais pourra délivrer toutes ses saveurs dans les 14 jours de maturation

VENDU DIRECTEMENT	OU	CONSOMMÉ SUR PLACE
Un point de vente découvert à marée basse permet aux locaux, professionnels ou touristes d'acheter ce poisson noble au plus près de son milieu de vie.		L'expérience d'une marée haute au coeur de l'atelier permettra de profiter du spectacle du débarquement ainsi que de déguster une recette locale de poisson frais.

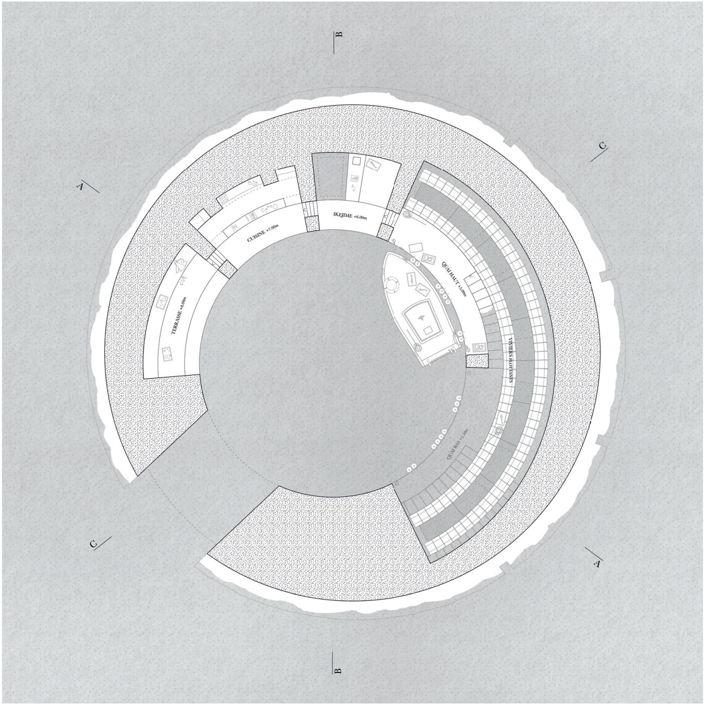
BAR DE LIGNE MARINÉ À LA CIBOULETTE

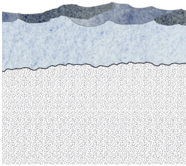
Ingrédients
2 gros filets de bar de ligne
5 cl d'huile d'olive
10 brins de ciboulette
1 citron

Préparation
Presser le citron et hacher la ciboulette.
Dans un plat creux mettre l'huile, le jus de citron, la ciboulette, puis bien mélanger.
Couper délicatement les filets *ikejime* en tranches très fines et les déposer dans la marinade.
Les laisser baigner une heure en les retournant de temps en temps.
Égoutter les tranches de bar, les déposer sur un plat.
Goûter avant d'assaisonner.

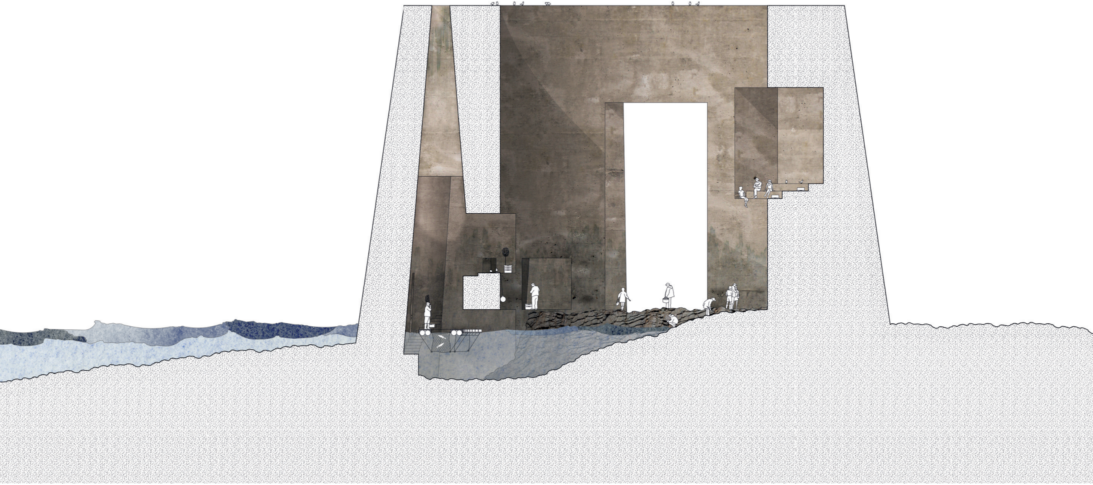

B
C
A
VIVIERS FLOTTANTS
ACCUEIL VENTE ±0.00m
C
A
B
0
1
2
5m

Plan du rez à marée basse

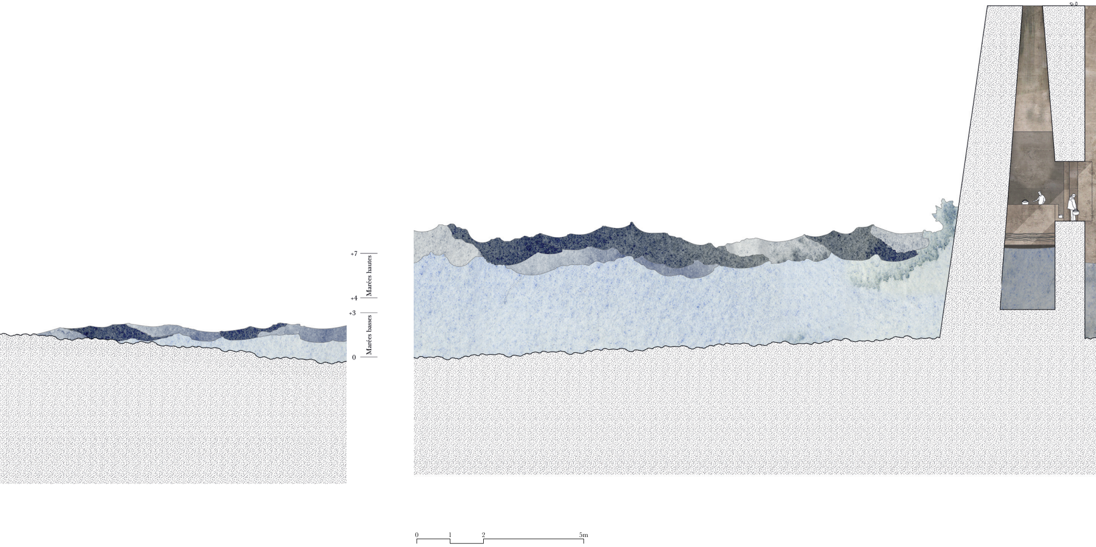

B
C
A
IKEJIME +6.00m
CUISINE +7.00m
TERRASSE +8.00m
QUAI HAUT +5.00m
VIVIERS FLOTTANTS
QUAI BAS +2.50m
C
A
B

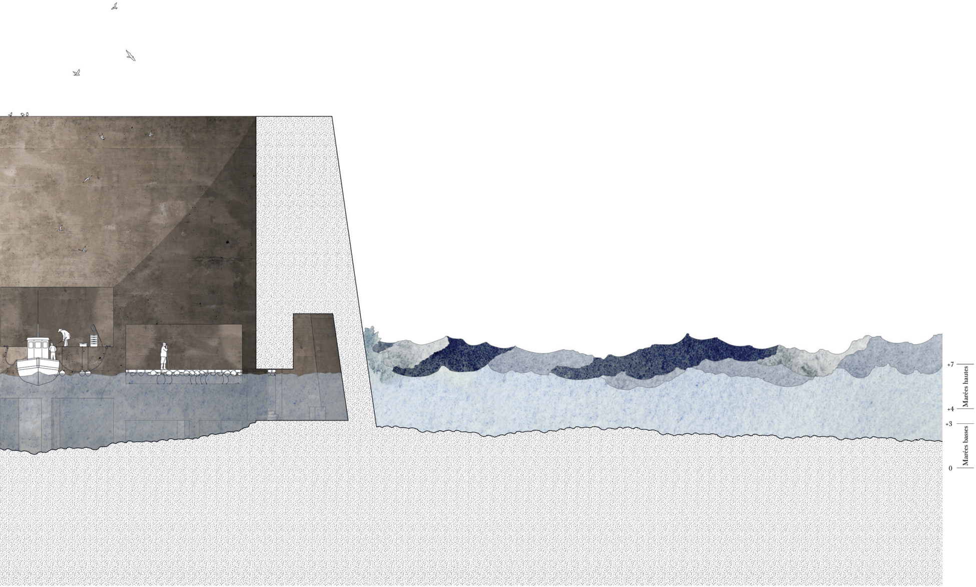


Plan de l'étage à marée haute

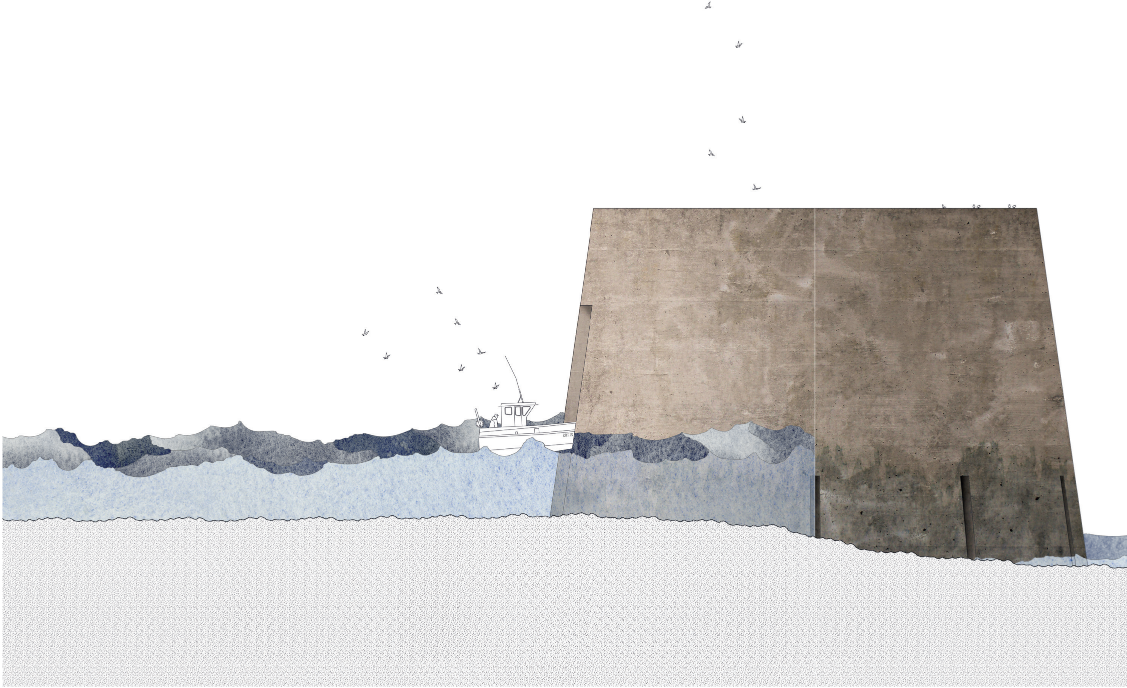


Coupe A-A à marée basse

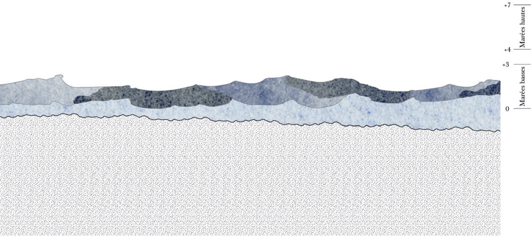

+7
Marées hautes
+4
+3
Marées basses
0
0
1
2
5m


+7
Marées hautes
+4
+3
Marées basses
0

Coupe B-B à marée haute



Façade Sud entre marée haute et marée basse


+7
Marées hautes
+4
+3
Marées basses
0