

## Les poissons Fiche 7

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Sole grillée Beurre d'anchois	- Sole cuite au grill (quadrillée) accompagnée d'un beurre en pommade aux anchois.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (beurre) - (couteau à poissons)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Beurre : au guéridon
Merlan frit au citron	- Merlan passé dans de la bière ou dans du lait salé, puis dans la farine, et frit (en friture). - Garni de persil fruit et de citron.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Merlan en colère Sauce Tartare	- Merlan frit présenté en cercle avec la queue maintenue entre ses dents. - Sauce mayonnaise additionnée de câpres, cornichons et fines herbes.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Sole Colbert	- Sole désarêtée, panée à l'anglaise et frite, garnie de citron et persil frit. - Beurre Maître d'Hôtel.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Filet de sole Bonne Femme	- Filets de sole pochés dans un fumet de poisson au vin blanc, sur un lit d'échalotes, persil et champignons. - Sauce réalisée à partir de la réduction de la cuisson crémée et montée au beurre.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Filet de sole Dieppoise	- Filets de sole pochés dans un fumet de poisson au vin blanc. - Sauce réalisée à partir de la réduction de la cuisson crémée et montée au beurre. - Garniture composée de crevettes, moules et champignons tournés.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Filet de sole Marguery	- Même préparation que diéppoise mais la sauce est glacée (colorée sous la salamandre). - Fleurons : petits croissants de feuilletage.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Filet de barbe Duglère	- Filet de barbe poché dans un fumet de poisson au vin blanc additionné d'échalote, oignon, persil et tomate. - Sauce réalisée à partir de la cuisson réduite et montée au beurre.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Lotte à l'américaine	- Filet de poisson en sauce à base de vin blanc, carapaces de crustacés ou d'étrilles et de tomates.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Sole Normande	- Sole entière pochée nappée de sauce vin blanc, garnie de crevettes, huîtres, moules, goujons (ou éperlan), écrevisses, lames de truffe, «petits croissants» feuilletés.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Truite au riesling	- Truite pochée dans un fumet de poisson au Riesling (vin blanc d'Alsace) ; la cuisson est réduite, crémée et montée au beurre.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)