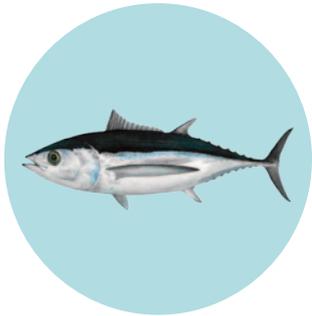


NOS ESPÈCES PÊCHÉES

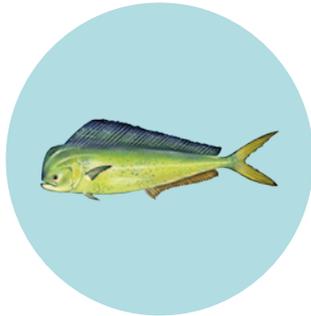
Le poisson du large est exempt de ciguatera (appelée plus communément «gratte») et permet des utilisations et cuissons diverses.

Tous nos poissons sont pêchés par des marins professionnels et transformés localement.



THON

Le plus commun est le thon germon (thon blanc). Sa chair rosée et légère au goût s'apprécie crue ou mi-cuite. Les 2 autres espèces sont le thon jaune et le thon obèse, dont la chair est plus foncée, ferme et marquée au goût. Elle est réputée pour le sashimi.



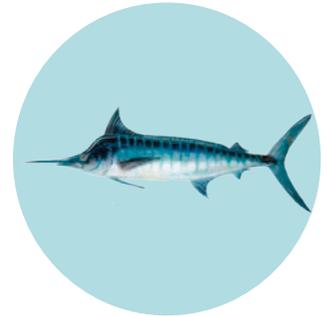
MAHI MAHI

(dorade coryphène)
Sa chair blanche est très appréciée à la cuisson pour son goût légèrement sucré et sa texture fine. Avec ce poisson, tout est permis avec un succès assuré.



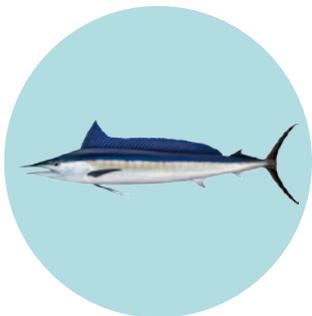
SAUMON DES DIEUX

Un poisson d'eau profonde à la chair plus grasse et à la belle couleur rosée. Les joues sont également consommées cuites, elles ont la couleur de la viande rouge et la tendreté du poisson.



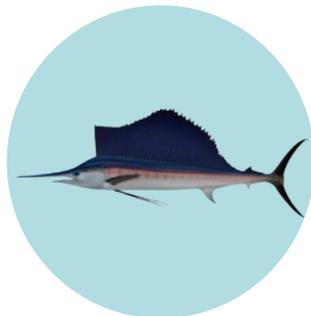
MARLINS (marlin rayé, marlin bleu ou marlin noir)

Sa chair peut aller du blanc au saumon foncé. Souvent utilisé pour les salades de poisson, sa cuisson doit être légère.



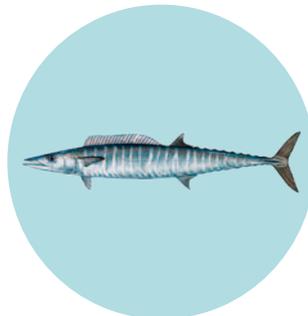
MARLINEAU

Une espèce de marlin de petite taille. Sa chair blanche et tendre est souvent utilisée cuite.



VOILIER

à la chair orangée et ferme, il peut remplacer le marlin.



LE WAHOO (ou tazar du large)

à la chair blanche et charnue, souvent consommée cuite et très appréciée fumée.



ESPADON

Sa chair compacte, blanche et très goûteuse supporte bien la cuisson au grill ou au barbecue.