



Photos © Antoine Martineau

Marie Stuart

86 boulevard Louis Blanc – 85000 La Roche-sur-Yon – Tél. : 02 51 37 02 24
Mail : hotelmariestuart@wanadoo.fr – Site : www.mariestuarhotel.com

RECETTE DU MARIE STUART

Bar grillé et flambé au fenouil, pointes d'asperges vertes

INGRÉDIENTS :

1 bar portion de 350 g environ
Fenouil séché
Huile d'olive
1 verre de Whisky
Sel
Poivre
Asperges vertes

Sauce :

20 cl de velouté de poisson
10 g de beurre
2 cl de Pastis

Couper les asperges vertes à 5 cm de la pointe, puis les cuire et les égoutter dans de l'eau glacée.
Habiller le bar (écailler, vider).
Inciser légèrement la peau dessus.
Badigeonner d'huile d'olive.
Saler, Poivrer.
Marquer sur un grill bien chaud 2 min de chaque côté et le finir à four chaud 5 à 7 min à 160°C.
Déposer sur un plat de service garni de fenouil séché.
Faites chauffer le whisky et le verser sur le bar.
Flamber.
Réchauffer les asperges.
Dresser la sauce à part.
Décorer de brins de fenouil frais.



Propriétaire :
Margaret Drapeau

Chef de cuisine : Frédéric Loué

Prix des menus : 19 €, 25 €, 29 €
Formule : 15 €
Prix moyen à la carte : 35 €
Prix découverte gustative : 50 €

Accueil jusqu'à :
Déjeuner : 14h00 – Dîner : 22h00

Hôtel : 14 chambres

Service en terrasse – Séminaire
Salle de banquet – Salle de réunion
Animaux acceptés

Fermetures :
Hebdomadaire : samedi midi et dimanche toute la journée

Nombre de couverts : 35 + 25 en salon

Dépayement assuré dans cette accueillante bâtisse dressée devant la gare de La Roche sur Yon. Tout ici vous embarque vers l'outre manche : couleurs, saveurs, décoration et surtout l'esprit « so british » de Margaret et René Drapeau. La carte recèle bien des trésors gastronomiques écossais dont le célèbre Highland steak d'Aberdeen (Angus beef) qui a fait la renommée de l'établissement. Mais bien d'autres plats raviront les amateurs d'une cuisine maison réalisée à partir de bons produits frais. Surtout, ne quittez pas le Marie Stuart sans goûter le Galic coffee (Irish). Tout un symbole !

A complete change of scene is assured in this welcoming establishment opposite the railway station in La Roche sur Yon. From here you will travel across the English Channel: colours, tastes, decoration and above all the British touch of Margaret and René Drapeau. The menu holds Scottish gastronomic treasures such as the highly-appreciated Highland Aberdeen Angus which has made the reputation of the restaurant. But other dishes will delight lovers of home-cooking, using good, fresh produce. Don't leave the Marie Stuart without trying a Irish Coffee.

