

Saison de la coquille Saint-Jacques à Ouistreham : où la déguster sur les bords de mer

Chaque année, dès l'automne, la coquille Saint-Jacques revient sur les tables normandes. Et la baie de Seine, qui s'ouvre juste en face d'Ouistreham, compte parmi les grands gisements de France. À La Voile Blanche, la saison commence avec un menu qui lui est entièrement consacré, une nouveauté disponible dès aujourd'hui.

Une saison qui va d'octobre à mai

La pêche à la coquille Saint-Jacques est encadrée : elle est autorisée en France d'octobre à la mi-mai, et les dates d'ouverture varient d'un gisement à l'autre. En baie de Seine, la saison ouvre généralement un peu après le début du mois d'octobre. C'est précisément ce qui fait son charme : on déguste la coquille au bon moment, quand elle est la plus charnue et la plus fraîche.

À Ouistreham, la tradition est bien vivante. Les bateaux rentrent au port, la criée anime la côte, et plusieurs communes du littoral consacrent des fêtes à la coquille à l'automne.

Comment reconnaître une belle noix de Saint-Jacques

Quelques repères simples pour bien choisir, que vous soyez au restaurant ou chez votre poissonnier :

- **Une noix nacrée**, ferme et légèrement humide, sans odeur marquée autre que celle de la mer.
- **Le corail**, quand il est présent, doit être bien coloré et intact.
- **Une coquille fermée**, ou qui se referme au toucher, si vous l'achetez entière.

Côté cuisson, la règle est la même partout : un feu vif, très peu de temps, pour une noix dorée à l'extérieur et fondante au cœur.

Le Menu Saint-Jacques de La Voile Blanche

Notre chef a imaginé un menu en deux temps, qui met la coquille à l'honneur sans la masquer :

- **En entrée** : des noix de Saint-Jacques, un risotto de céleri au vin moelleux et à la mimollette d'Isigny.

- **En plat** : des noix de Saint-Jacques rôties, une émulsion de panais parfumée à la truffe et un velouté d'épinards.
- **Pour finir** : une sélection de fromages ou un dessert au choix à la carte.

Le tout se déguste face à la mer, depuis notre pergola panoramique ou dans l'ambiance chaleureuse de notre salle, avec la lumière d'automne sur la plage de Riva-Bella.

Une escapade gourmande Ouistreham en automne

Octobre et novembre sont d'excellents mois pour venir à Ouistreham : la plage est paisible, les promenades sur le front de mer sont agréables, et un déjeuner de saison fait de cette sortie un vrai moment pour soi. Que vous veniez en amoureux, en famille ou entre amis, le Menu Saint-Jacques est une belle façon de découvrir le goût de Ouistreham.

Réserver votre table

Le Menu Saint-Jacques est proposé à 48 € par personne. Pour profiter d'une table avec vue sur la mer, nous vous conseillons de réserver à l'avance, en particulier le week-end. Retrouvez le menu sur notre site et contactez-nous pour réserver : toute l'équipe de La Voile Blanche sera heureuse de vous accueillir.