

DEJEUNER DU 12 DECEMBRE 2017

1 entrée, 1 plat, ou 1 plat et un dessert 21 €

1 entrée, 1 plat, un dessert 26 €

Prix ttc

ENTREES

Velouté de courge butternut aux châtaignes grillées, huile de truffe

Scotch egg, salade de betterave rouge marinée, piccalilli

Tataki de saumon de Norvège au poivre « Timut » céleri rémoulade

Marinière de palourdes de Quiberon à la citronnelle

Filets de hareng doux de chez « David » salade de charlottes aux oignons rouges

PLATS

Le fish'n chips comme à Hackney, mash de petits pois, sauce curry et pickles maison

Epaule d'agneau « saveur occitane » rôtie au romarin, haricots tarbaix AOP à la tomate

Cabillaud du saint Jules poêlé aux endives caramélisées, beurre au Noilly Prat

Magret de canard du sud-ouest rôti aux raisins, chou rouge confit et coing sauvage

Dorade du saint Jules poêlée sur une basquaise, purée d'Agria au citron

LES FRITES AVEC

L'onglet d'Irlande poêlé aux condiments

Andouillette « Lemelle » rôtie, crème de moutarde « Vostyn » de Gand

Le steak tartare « Salers au couteau » filet américain, cru ou en aller et retour

FROMAGES ET DESSERTS

Mimolette extra vieille, salade de chicorée aux herbes

Moelleux du Revard, chutney de poivron rouge et myrte

Rocamadour au lait cru AOP « étoile du Quercy »

Mousse au chocolat noir, sorbet orange cointreau

Œuf à la neige caramélisé aux amandes, crème anglaise au limoncello

Tiramisu des Petites Sorcières aux amarena et amaretto

Poire Comice de Gambais pochée au vin rouge et épices, sorbet pomme betterave

Faisselle « Rians » aux petits fruits, sacristain

Parfait glacé à la chicorée, crème au café

Une Glace à Paris Olivier Ménard E Ryon MOF glacier

Claude Galienne maraicher Neuville sur Oise 95

Bateau le saint Jules BL 734504 Boulogne sur Mer

La Bonne Ménagère Primeur Paris 14

Freddy et Sabrina Loiseau boucher Le Raincy