

Restaurant de Philippe

& Jean Pierre

Vous propose leur menu & carte

Menu signature en 4 services à

40 €

(pour l'ensemble de la table)

Chair de Crabe décortiqué & Granny-Smith en trompe l'œil

Faux-filet d'Aubrac sur le barbecue, macaronis crémeux & mousserons

Saint-nectaire fermier, de la maison « Conquet », à Laguiole

Gros macaron framboises, mascarpone moelleuse

LE PLAISIR DE LA TABLE EST DE TOUS LES ÂGES,
DE TOUTES LES CONDITIONS,
DE TOUS LES PAYS ET DE TOUS LES JOURS ;
IL PEUT S'ASSOCIER À TOUS LES AUTRES
PLAISIRS,
ET RESTE LE DERNIER POUR NOUS CONSOLER DE
LEUR PÉRIE".
Brillat-savarin 1755-1826

Nos viandes proviennent de régions
françaises (Aubrac, Lozère, pays
basque...)

Le pain est pétri et cuit au restaurant,
ainsi que les glaces sont entièrement
réalisé
par notre pâtissier

Les entrées

Foie gras de canard <i>cuit en deux façons</i> L'un cuit au torchon /l'autre en beignet	16€
Fraicheur de Bulot, <i>écume de concombre, tomate confite</i>	12€
Saumon fumé-mariné comme le hareng, <i>pomme à l'huile</i>	13€
Tarte fine d'anchois « minute » <i>parmesan & tapenade</i>	13€
Chair de Crabe décortiqué & <i>Granny-smith en trompe l'œil</i>	
Tartare de veau iodé aux huitres de Bretagne, <i>herbes fraîches</i>	
Jambon « Ibaiona » de chez <i>Louis Ospital</i>	16€
<i>Séché de 15 à 21 mois « tranché en salle »</i>	

Les plats

Dos de cabillaud cuit lentement, <i>petit pois frais, écume fumée, lard Colonata</i>	23€
Merlu cuit nacré, <i>jus de bouillabaisse, légumes printaniers</i>	23€
Saumon cuit au « foin » en croute d'argile, <i>risotto de pate aux girolles</i>	23€
Selle d'agneau, « <i>pommes de terre de noirmoutier</i> » au jus	
Faux-filet d'Aubrac sur le barbecue, <i>macaronis crémeux & mousserons</i>	23€.
Epais de Foie de veau rôti, <i>artichaut, olive, « citron marocain »</i>	

Pour le plaisir

Grosse sole de Bretagne *cuite « meunière », fine purée vanillée (500 grs)*

36€

Plateau de fromages affinés

9€

Les desserts

Moelleux au chocolat « <i>Maison</i> » <i>glace chocolat blanc</i> <i>(9 min de patience)</i>	10€
Soufflé vanille, <i>coulis chocolat « fort »</i>	10€
Milkshake de riz au lait, <i>pêche glacé au lait d'amande</i>	10€
Gros macaron framboises, <i>mascarpone moelleuse</i>	10€
Tout fraise-rhubarbe	10€
« <i>Comme un vacherin</i> » <i>verveine-fraîche, fraise des bois</i>	

Philippe et Jean-Pierre

7 rue de Boccador - 75008 PARIS

Tél. : +33 (0)1 47 23 57 80 - Fax : +33 (0)1 47 23 74 54

contact@philippeetjeanpierre.fr - www.philippeetjeanpierre.fr