

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

- HOUMOUS DE CAROTTES DES SABLES, FOCACCIA MOELLEUSE | 15
EXCEPTIONNEL SAUCISSON DE COCHON CUL NOIR DU VAL DE VILLÉ | 18
FOIE GRAS DE CANARD AU JURANÇON, PATE DE COING | 28
CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIAIRI, 30GR, BIBALASKAS | 90

ENTRÉES

- GNOCCHI DE LÉGUMES, GLACÉS À LA SAUGE ET À LA BERGAMOTTE,
COULIS DE POTIMARRON AU PARMESAN | 22
PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24
BOUDIN DE COCHON CUL NOIR EN BRIOCHE, VINAIGRETTE À L'ORANGE SANGUINE
ET À L'ANGUILLE FUMÉE | 25
SAUMON À LA PARISIENNE, ESTRAGON, RAIFORT ET GRENADE | 26
Sublimé de Caviar Oscietàre | supplément 30

PLATS

- OMBLE CHEVALIER, BEURRE BLANC PERLÉ À L'HUILE D'ANETH, OEUF DE TRUITE | 32
DOS DE LIEU JAUNE, COQUILLAGES ET JUS DE COQUILLAGES À LA CITRONELLE, PETIT POIS | 34
Sublimé de Caviar Oscietàre | supplément 30
JOUÉ DE BOEUF IVRE DE PINOT NOIR, AGNOLOTTI DE CÉLERI ET VIEUX COMTÉ | 36
GÉNÉREUSE ENTRECÔTE DE VEAU À LA ROSSINI, POMME ANNA | 44

POUR VOS ENFANTS 1/2 JARRET DE VEAU OU 1/2 DOS DE LIEU JAUNE, POMME PURÉE ET LÉGUMES | 12

NOUS PORTONS À VOTRE INTENTION QU'UN DROIT DE COUVERT DE 10€ VOUS SERA FACTURÉ SI VOUS NE COMMANDEZ PAS AU MOINS UN PLAT PRINCIPAL PAR CONVIVE

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FROMAGES ET DESSERTS

LES FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 14

BABA SELON VOS DÉSIRES, POIRE POCHÉE AU CARMEL, CRÈME GLACÉE AU FOIN | 14
CHOCOLAT NOIR INTENSE, TANZANIE 75%, PUNCHÉ À L'OSEILLE | 13
MONT BLANC À LA CLÉMENTINE, SORBET SAUGE ET CLÉMENTINE | 13

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

BURRATA CRÉMEUSE, SALADE D'ASPERGES VIOLETTE AUX AGRUMES

PLATS

CALAMARS CUIT AU VIF, JUS DE VOLAILLE AU RAS EL-HANOUT, POLENTA CRÉMEUSE
OU
CÔTE DE COCHON DUROC, CUITE ROSÉE, PURÉE DE PANAIS

FROMAGE ET DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES
OU
POMME CUITE COMME UNE TATIN, CRÈME GLACÉE BRIOCHE

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 22
ENTRÉE PLAT DESSERT | 26

ICI NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS DE QUALITÉS SELECTIONNÉS AVEC SOINS
LES JUS ET SAUCES MIJOTENT TOUTE LA NUIT
LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉE SONT AUSSI MAISON...

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FOR THE APERITIF

- HUMMUS FROM SAND CARROTS, SOFT FOCACCIA | 15
EXCEPTIONAL BLACK PORK SAUSAGE FROM VAL DE VILLÉ | 18
DUCK FOIE GRAS WITH JURANÇON, QUINCE PASTE | 28
HOMEMADE OSCETERIAN CAVIAR KAVIARI, 30GR, BIBALASKAS | 90

STARTERS

- VEGETABLE GNOCCHI, GLAZED WITH SAGE AND BERGAMOT,
PUMPKIN COULIS WITH PARMESAN | 22
PATÉ EN CROUTE, FINE FOWL, VEAL BREADS AND FOIE GRAS, VEGETABLE PICKELS | 24
BLACK PORK SAUSAGE IN BRIOCHE, BLOOD ORANGE VINAIGRETTE
AND SMOKED EEL | 25
SALMON À LA PARISIENNE, TARRAGON, HORSERADISH AND POMEGRANATE | 26
Sublimated with Oscietra Caviar | supplement 30

MAINS

- ARCTIC CHAR, WHITE BUTTER PEARLED WITH DILL OIL, TROUT ROE | 32
BACK OF POLLACK, SHELLFISH AND SHELLFISH JUICE WITH LEMONGRASS, PEAS | 34
Sublimated with Oscietra Caviar | supplement 30
BEEF CHEEK DRINK WITH PINOT NOIR, CELERY AGNOLOTTI AND OLD COMTÉ | 36
GENEROUS VEAL STEAK WITH ROSSINI, ANNA APPLE | 44

FOR YOUR CHILDREN 1/2 SHANK OF VEAL OR 1/2 BACK OF POLLOCK, MASHED POTATOES AND VEGETABLES | 12

WE PLEASE NOTE THAT YOU WILL BE CHARGED A COVERAGE FEE OF €10 IF YOU DO NOT ORDER AT
LEAST ONE MAIN DISH PER GUEST

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

CHEESES AND DESSERTS

CHEESES FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS | 14

BABA ACCORDING TO YOUR DESIRE, POACHED PEAR IN CARAMEL, HAY ICE CREAM | 14
INTENSE DARK CHOCOLATE, TANZANIA 75%, PUNCHED WITH SORREL | 13
MONT BLANC WITH CLEMENTINE, SAGE AND CLEMENTINE SORBET | 13

LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

STARTER

CREAMY BURRATA, PURPLE ASPARAGUS SALAD WITH CITRUS FRUITS

MAIN

COOKED SQUID, RAS EL-HANOUT POULTRY JUICE, CREAMY POLENTA
OR

DUROC PORK CHOP, COOKED PINK, PARSNIP PUREE

CHEESES AND DESSERTS

CHEESE FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS
OR

APPLE COOKED LIKE A TATIN, BRIOCHE ICE CREAM

STARTER MAIN OR MAIN DESSERT | 22

STARTER MAIN DESSERT | 26

HERE WE COOK RAW AND FRESH QUALITY PRODUCTS CAREFULLY SELECTED
JUICES AND SAUCES SIMMER OVERNIGHT
SORBET AND ICE CREAM ARE ALSO HOMEMADE...