LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

HOUMOUS DE CAROTTES DES SABLES AU SATÉ, HUILE D'OLIVE FUMÉE, FOCACCIA MOELLEUSE | 16

EXCEPTIONNELLE CECINA DE BOEUF, AFFINÉ 12 MOIS, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 22

ASSORTIMENT DE BELLES CHARCUTERIES IBÉRIQUE, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 26

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON KAVIARI, BIBALASKAS, 30GR | 90
50GR | 150

ENTRÉES

BETTERAVES CUITES EN ROBE DES CHAMPS, CRÈME GLACÉE MOUTARDE,

COULIS DE BETTERAVES AU VINAIGRE DE MYRTILLES | 18

RAVIOLO AU CRABE BLEU, MENTHE FRAICHE ET CITRON CONFIT, BISQUE LÉGÈRE INFUSÉE À LA CITRONNELLE | 20

SAUMON À LA PARISIENNE, MAYONNAISE LÉGÈRE À L'ESTRAGON, GEL CITRON À L'ENCRE DE SEICHE,

CONDIMENT CLÉMENTINE AUX BAIES DE SICHUAN | 22

PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU JURANÇON, PÂTE DE DATTE MEDJOOL, GEL BERGAMOTE,

PICKELS DE POIRE AU POIVRE SAUVAGE | 25

PLATS

BAR DE LIGNE BRAISÉ, POMME ANNA, FUMET DE FENOUIL AU NOILLY PRAT | 36

RAVIOLE DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS, SAUCE CACIO E PEPE, MENTHE POIVRÉE | 29

TÊTE DE VEAU DE LAIT DES MONTS VELAY-FOREZ, LÉGUMES CONFITS ET SAUCE GRIBICHE | 29

MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS POÊLÉ, JUS À L'OLIVE DE KALAMATA ET PAMPLEMOUSSE BRÛLÉ | 36

FILET DE BŒUF SASHI, CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE, MORILLES FARCIES | 44

TARTARE DE FILET BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42

CÔTE DE BOEUF MATURÉE SÉLECTION ALSACE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES,

POUR LE NOMBRE DE PERSONNES DE VOTRE CHOIX | 14 EUROS LES 100GR

LE GRAMMAGE DES CÔTES DE BŒUF EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Sublimer vos entrées et plats de poisson de Caviar Oscière | Supplément 30

SUPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | 6

FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | POMME PURÉE AU JUS | LÉGUMES SAUTÉS | MELSCUN AUX HERBES

POUR VOS ENFANTS, SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS OU PÊCHE DU JOUR,
POMME PURÉE OU FRITES

DEUX BOULES DE CRÈME GLACÉE OU SORBET PRÉPARÉ PAR NOS SOINS | 20

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

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING

PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 18

CRÉMEUX CITRON, AGRUMES EN SEGMENT, LES ÉCORSES CONFITES, CRÈME GLACÉE MENTHE ET FROMAGE BLANC | 15

TARTE SOUFLÉE CHAUDE AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET FLEUR DE SEL, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE TAHITI | 15

BABA AU RHUM D'EXCEPTION, CRÈME MONTÉE VANILLE, MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES | 15

SORBET BERGAMOTE ARROSÉ À LA CHARTREUSE JAUNE | 14

COUPE GLACÉE DANS L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À LA PISTACHE | 14

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

TARTARE DE THON AUX AGRUMES, GEL DE GRENADE | 12

OU

CANNELLONI AUX ÉPINARDS ET RICOTTA, CRÈME D'ÉPINARDS AU BEURRE NOISETTE | 12

PLATS

AIGUILLETTE DE TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC PERLÉ À L'HUILE D'ANETH,

GNOCCHI DE CAROTTE | 20

OU

CUISSE DE VOLAILLE CUITE À PLAT, CRÈME DE MORILLES, POMME PURÉE | 20

FROMAGE OU DESSERT

ST MAURE DE TOURAINÉ AFFINÉ PAR LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING

PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 11

OU

RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME GLACÉE BRIOCHE | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

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