

L'ART DE MANGER DU MERCREDI 2 OCTOBRE 2013

LES HORS-D'OEUVRE FROIDS ET CHAUDS

GELÉE DE VERJUS | FLEUR DE TAGETTE | FOIE GRAS DES LANDES
MON JAMBON BEURRE CORNICHON
CROMESQUI DE BRANDADE DE MORUE
OEUFS DE CABILLAUD FUMÉ | COMME UN TARAMA
MIETTES DE TOURTEAU ET DE PAIN | D'AUTRES GLACÉES D'ORANGE-SOJA-CAMOMILLE
MOUILLETTE DE PAIN | EAU DE TOMATE | ORIGAN | OLIVES KALAMATA | BURRATA | ANCHOÏADE
LANGUE DE VEAU MOELLEUSE | CRAQUANTE
JUS: CAROTTE-MOUTARDE, BETTERAVE-VIEUX VINAIGRE, HERBES SAUVAGES | SPONGE CAKE
BOUILLON DE HARICOTS COCO | HARENG PILÉ | OIGNONS SÉCHÉS | CURRY-CITRON VERT
ROYALE DE FOIE BLOND SELON LUCIEN TENDRET 1892 | ÉCREVISSES

LES PLATS

LANGOUSTINES VIVANTES | CUIT EN FEUILLES DE MÛRIER-EXTRACTION DES BAIES
NOISETTES | FOIE GRAS | POIVRE SAUVAGE
CABILLAUD DE PETITE PÊCHE | CÉPES DE CHATAÏGNER
CONDIMENT DE CIBOULAIL | CROUSTILLES
VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE AU FOUR | EXTRAIT D'ANGÉLIQUE DU MARAIS POITEVIN
NOISETTES | PÊCHES | OIGNONS DOUX DES CÉVÈNNES
SUCS DE CUISSON
CANARD DE CHEZ MADAME BURGAUD | LA PEAU EN GRATONS
JUS A L'OLIVE | POUSSÉS DE CELERI

LES FROMAGES DE XAVIER

LES GOURMANDISES

REINE DES REINETTES AU FOUR | NEIGE DE FRAMBOISES
BLANC À MANGER D'OEUF
CHOCO | CAFÉ GLACÉ
CRÈME AUX OEUFS À LA BERGAMOTE

MERCI À

MATHIEU FOUREAU
MARC FAVIER
SÉBASTIEN DEHAYE
SHINYA USAMI
CAROLINE FURSTOSS
JEFFREY CAGNES
LAURENT OZENNE
CLÉMENT FIDOLE

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

79 RUE SAINT-DOMINIQUE | 75007 PARIS | T 01 47 05 79 79 | F 01 47 05 36 96
JEANFRANCOISPIEGE@THOUMIEUX.COM | WWW.JFPIEGE.COM | WWW.THOUMIEUX.COM