



Saint-Valentin —

*à croquer,
croûte de blé garnie de graines
et jeunes pousses*

*à boire,
consommé du jour*

échalote dite 'cuisse de poulet' ;
poêlée au beurre de kasha,
niac® sarrasin & piment d'Espelette

—

Saint-Jacques de nos côtes Normandes ;
textures d'héliantis & lentilles corail,
vinaigrette à l'estragon

—

foie gras de canard Mulard poêlé ;
pomme rôtie au beurre noisette & purée de carottes,
niac® au pain d'orge

—

pièce de bœuf pure race Aubrac rôtie au four ;
purée de coing & tournesol,
niac® tournesol & salsifis rôtis

—

les fromages d'Aveyron & d'à côté ;
mix de graines et fruits

—

gaufrette de pomme de terre ;
crème aux noisettes du Lot-et-Garonne,
caramel & volée de champignons de Paris

—

sur une interprétation du coulant originel de 1981 ;
le biscuit tiède coulant au chocolat & à la poire,
crème glacée infusée à l'avoine & fève tonka

*« une cuisine vivante et
singulière, empreinte de la
fabuleuse histoire de l'édifice,
la Halle au blé de Paris »*

— **Michel & Sébastien Bras** —