

LE PATISSON



RESTAURANT

FORMULE DÉJEUNER

**ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT
23€**

DÉJEUNER GOURMAND

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
26€**

ENTRÉES

Moules en persillade, bisque de crustacés et chantilly au curry.

Saumon « Gravlax », guacamole citron vert, panna cota à l'anis vert, tuile croustillante.

Conchiglioni farcies à la queue de bœuf confite au vin rouge, céleri, moëlle, béchamel et jus corsé.

Œuf parfait en meurette, lardons de poitrine fumée, pain toasté persillé.

PLATS

Rognons de veau sautés au vinaigre de Xérès, pommes grenailles.

Pièce de bœuf poêlée, polenta aux olives noires, champignons et lardons, sauce marchand de vin

Suprême de pintade fermière contisé à la marjolaine, pommes fondantes et purée fine.

Filet de merlu, purée de patates douces au beurre noisette, butternut grillé, jus caramélisé au basilic.

Dos de cabillaud façon « Orloff », caviar d'aubergines, crème d'ail et pesto.

DESSERTS

Fondant au chocolat noir, zestes d'oranges confits et glace vanille.

Tarte « Tatin » aux coings de Marmande caramélisés, quenelle de crème fraîche au lait cru.

Poêlée de figues de violettes de Provence au vin de muscat de Rivesaltes ambré.

Poire "Conférence" pochée au vin rouge et mousse de chocolat blanc, amandes effilées grillées.

Tomme de brebis de la vallée de l'Ossau et son espuma de brebis, pâte de coings et jeunes pousses.

Pour accompagner nos menus nous vous conseillons:

Vin blanc du Languedoc Roussillon

Enseduna 2017 "Marsanne" les vignobles Foncalieu 32€

Vin rouge

Côtes du Rhône 2014 « Samorëns » Ferraton Père et Fils 32€

Vin rouge de Bordeaux

Maine Barail 2009 Graves 38€

Prix nets

Les plats changeront suivant les arrivages de saison.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération.

LE PATISSON



RESTAURANT

DÎNER DE SAISON

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

39€

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et raisins blonds, brioche maison.

Gambas (décortiquées) sautées, carpaccio de betteraves, radis noir, pomme Granny Smith et mangue.

Conchiglioni farcies à la queue de bœuf confite au vin rouge, céleri, moëlle, béchamel et jus corsé.

Saumon « Gravlax », guacamole au citron vert, panna cotta à l'anis, tuile croustillante au parmesan.

Duo d'avocat et coquilles Saint-Jacques en tartare, salade mesclun, vinaigrette la moutarde de Meaux.

PLATS

Pièce de boeuf poêlée, champignons des bois et lardons, polenta, sauce marchand de vin.

Cabillaud rôti façon « Orloff », oignons tiges, butternut poêlé, pâtisson en tempura.

Selle d'agneau rôtie en croûte, fin ragout d'haricots de Paimpol frais tomatés.

Risotto crémeux au pesto de basilic, noix de Saint-Jacques justes saisies, tuile épicée, bisque de crustacés.

Pied de cochon désossé sur lit de lentilles vertes Du Puy, cromesquis d'escargots aillés, crème de maïs.

DESSERTS

Figues violettes de Provence rôtie au Porto, tuile langue de chat et glace nougat.

Fondant au chocolat noir, zestes d'oranges confits et glace vanille.

Macaron saveur pomme, gelée et dés de pommes, crème montée à la fève Tonka.

Baba au rhum, crème fouettée à la verveine et mirabelles poêlées au romarin.

Mille-feuille, crème légère à la vanille.

Tomme de brebis de la vallée de l'Ossau et son espuma de brebis, pâte de coings et jeunes pousses.

Pour accompagner nos menus nous vous conseillons:

Vin blanc du Languedoc Roussillon

Enseduna 2017 "Marsanne" les vignobles Foncalieu 32€

Vin rouge

Côtes du Rhône 2014 « Samorëns » Ferraton Père et Fils 32€

Vin rouge de Bordeaux

Maine Barail 2009 Graves 38€

Prix nets

Les plats changeront suivant les arrivages de saison.

LE PATISSON EST FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération.

LE PATISSON



Offrez une Invitation
à déjeuner ou à dîner.

(hors boissons)

Date à votre convenance.
Contactez nous.

14, Avenue Guy Moquet
91360 Villemoisson sur Orge
01 60 16 70 99



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération.

LE PATISSON



Invitation pour personnes
à dîner.

(hors boissons)

Date à votre convenance.

14, Avenue Guy Moquet
91360 Villemoisson sur Orge
01 60 16 70 99



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération.

LE PATISSON



Invitation pour personnes
à déjeuner.

(hors boissons)

Date à votre convenance.

14, Avenue Guy Moquet
91360 Villemoisson sur Orge
01 60 16 70 99



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération.