

## LA CUISINE DE CE MIDI

04.01.2023

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| PLAT                            | 18,00 |
| ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT | 22,00 |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT         | 25,00 |

---

**PAIN AU LEVAIN NATUREL** DE CHRISTOPHE FERTILLET (LEVAIN LE VIN, PARIS X)

----- ENTREES -----

**ŒUF FERMIER PARFAIT** DE CINDY BEGHIN (GOUILLONS, BEAUCE) (+2€)

Espuma de pain de seigle, ventrèche de porc basque, réduction d'échalote

**SOUPE DE CHOU DE PONTOISE** DE LA FERME DES TROIS PARCELLES (YEVRE-LA-VILLE, LOIRET)

Bouillon d'algue et volaille, croûtons de pain au levain naturel, huile de poireau, nectarine fermentée

**CARPACCIO DE CHOU RAVE** DE LA FERME DES TROIS PARCELLES (YEVRE-LA-VILLE, LOIRET)

Purée d'orange confite, sarrasin torréfié, piment d'Espelette, pomelo Star Ruby, coriandre

----- PLATS -----

**BRAISE DE VACHE BRETONNE PIE NOIRE** DE LA FERME DES SEPT CHEMINS (PLESSE, LOIRE-ATLANTIQUE) (+2€)

Carotte rouge-sang, siphon pomme de terre/raclette, chips de pomme de terre, orange navelina, mesclun

**MULET DE LIGNE** (PORT-SAINT-LOUIS, CAMARGUE)

Haricot lingot, beurre d'algue, chou de Pontoise, panais demi-long de Guernesey, oignon red baron, navet à collet violet, chou kale frit

**CHAMPIGNONS DE PARIS** DE BRUNO ZAMBLERA (MERY-SUR-OISE, VAL D'OISE)

Shitaké, courge table queen, pickles de butternut, crumble de tomme de vache, cresson alénois

----- FROMAGE -----

**ASSIETTE DE FROMAGE (+4,5€)**

----- DESSERTS -----

**OLIVE TANCHE** DU DOMAINE DE LA CÉSARDE (CHÂTEAUNEUF-DE-BORDETTE, DRÔME)

Gâteau de Savoie au miel, labneh maison, tuile olive, caramel olive, glace à l'olive et miel

**POIRE WILLIAMS POCHEE** DES JARDINS DE GAIA (CHEVAL BLANC, VAUCLUSE)

Compote de poire, meringue, sorbet kiwi Hayward

**CREME D'ORANGE NAVELINA** DE JEAN MARC GANDOUIN (PENTA DI CASINCA, CORSE) (+2€)

Biscuit japonais, crème de carotte, clémentine et orange confites, sorbet carotte/orange/romarin

## VERRES / PICHETS

|  | 12,5cl | 37,5cl |
|--|--------|--------|
| BLANC : LES CHAMPS DELICIEUX, 2021, CHATTEMITE | 6      | 17     |
| ROUGE : TERRA VITA VINUM, 2020, LARGE SOIF     | 7      | 18     |

---

**TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE RESPECTENT STRICTEMENT NOTRE CHARTE DE QUALITÉ (voir au dos).**

**TOUS PROVIENNENT DE RÉSISTANTS QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS IN SITU ET AVEC QUI NOUS ENTRETENONS UN LIEN CONTINU**

LE RESTE, POUR NOUS, C'EST LA BASE : Produits frais et bruts | Respect des saisons | Fait Maison | Appro. en direct | Transparence | 0 gâchis etc.

T. 09.81.41.01.07 — WWW.LAVANTPOSTEPARIS.FR — CONTACT@LAVANTPOSTEPARIS.FR

FACEBOOK.COM/LAVANTPOSTEPARIS, INSTAGRAM.COM/LES\_RESISTANTS..... *Cuisine engagée*.....