

Demandez le programme !!

Pour l'instant 2 rendez-vous sont prévus par semaine mais n'hésitez pas à me contacter si ces dates ne vous conviennent pas...

MARS / AVRIL

Jeudi 19 mars de 18 à 21h

Samedi 21 mars à 12h

Bar et loup

Tartare, étuvé, grillé entier, en robe d'algues noires, en bouillon

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Safran, massala, vadouvan, poivre sarawak, genièvre
- . Fruits de printemps et jeunes légumes, fenouil, pousses de shiso, citron confit, écorces d'oranges confites, chutney de radis, celeri rave, lotus
- . Risotto

Jeudi 26 mars 18 à 21h

Samedi 28 mars à 12h

Coquillages et tourteau

En nage, nems, tapas, ravioles

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Citronnelle, feuilles de citronnier, galanga, lait de coco et pâte de curry
- . Chou rave, liseron d'eau, laitue de mer, daïkon
- . Linguine ou gnocchi sarde

Mardi 31 mars de 18h à 21h

Samedi 4 avril à 12h

Lotte

Juste poêlée, vapeur, croûtée, confite à température très douce, carpaccio

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Tandoori, sésame, moutarde noire
- . Feuilles de moutarde, olives noires, chou pak choï, céleri branche, chutney de saison, poires
- . Kadaïf, speak, riz noir, raisins blonds

Jeudi 9 avril de 18h à 21h

Samedi 11 avril à 12h

Crustacés : langoustines, gambas

Carpaccio, grillées, marinées, en papillote de brick, nage, croustilles

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Gingembre, poudre de pistache, graines de coriandre, poivre muntoc
- . Concombre, courgettes, cèpes, olives concassées,
- . Speak, chutney de mangue, noisettes,

Jeudi 16 avril de 18h à 21h

Samedi 18 avril à 12h

Cabillaud, morue

Ragoût, vapeur, grillé, poêlé

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Piment, ail, sauge, niora, verveine
- . Asperges, épinards nouveaux, choucroute, avocat, oignons doux, algues wakamé, herbes rares du marché, grosses câpres
- . Farine de manioc, brick, coppa

Jeudi 23 avril de 18h à 21h

Samedi 25 avril à 12h

Poulpe, calamar, seiche

Ragoût, plancha, tartare, juste saisi

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Safran, sumac, poivre long, nigelle
- . Roquette sauvage, persil plat, romaine, poivrons, pimientos del piquillo,
- . Jambon pata negra, amandes fraîches, vin rouge, semoule, macaronis

Jeudi 30 avril de 18h à 21h

Samedi 2 mai à 12h

Daurade

Grillée, crue, rôtie, vapeur, à l'étouffée, en tartare

Epices, légumes, algues, accompagnements:

- . Epices mille et une nuit, sauge, cumin, paprika, menthe polio
- . Oignons, gros câpres, fenouil, aubergines violettes, fleurs de saison, raviolis de fruits, chutney d'agrumes, melon
- . Quinoa, galettes végétales

103 rue de la Folie Méricourt

75011 Paris

tél : 33 (6) 80 91 20 68

mariechemorin@wanadoo.fr