

Marie Chemorin et le KITCHEN FLAT

Demandez le programme !!

1. Menu coup d'oeil jeudi. (1h) (1/2h de cours + 1/2h de dégustation) à 30 euros

Juste un plat beau à l'œil et surprenant au goût

Jeudi 20 novembre

Clafoutis d'hiver aux champignons, poisson du marché, speck, légumes d'hiver.

Jeudi 27 novembre

Ravioles de potimarron aux amandes, bouillon aux champignons

Jeudi 4 décembre

Encornets farcis au steak tartare et aux épices douces, riz au vadouvan

Jeudi 11 décembre

Consommé de crevettes à la thaï, galanga, combava, basilic thaï et galettes de crabe

Jeudi 18 décembre

Risotto de shiitake et de liseron d'eau, poisson du marché snacké

2. Menu à la carte (2h) (1h de cours + 1h de dégustation) à 75 euros

Cet automne, des petites bouchées aux saveurs décalées.

**Vendredi 21 novembre, Vendredi 12 décembre,
Vendredi 19 décembre**

Des Tapas de la mer version fiesta !

Tartare de poissons fumés à la thaï, nems de riz noir à l'esturgeon, sauce ricotta-raifort, choux au saumon gravlax et chutney de mangues...Et des créations spontanées à inventer.

Vendredi 28 novembre, Vendredi 5 décembre

Autres tapas de la mer : la fiesta continue !

Gambas marinées aux épices douces, enveloppe de kadaïf, marmelade de tomates miel, cannelle, carpaccio de lotte sur tuiles aux algues, nems de girolles aux langoustines...et bien d'autres tapas surprises.

3. Menu Découverte (3h) (2h de cours+ 1h de dégustation) à 90 euros

Samedi 22 novembre

Les crustacés domptés !

Langoustines, gambas, écrevisses,

En carpaccio, grillées, marinées, en papillotes de brick, en pâte de kadaïf, croûtées, en ravioles, en cannelloni... bref nature et travestis.

Épices, légumes et algues en accompagnement...

Galanga, gingembre jeune, poudre de pistache, poivre Sarawak, poivre Sancho, morilles jumbo, girolles, shiitake, taro, liseron d'eau, speck, noisettes, huile essentielle d'orange, laitue de mer, ... et les découvertes de la semaine.

Samedi 29 novembre, Samedi 6 décembre

Spécial homard m'a tué !!!! (20 euros de supplément)

Rôti, grillé, apprivoisé, juste poché, tout rouge, après avoir été assassiné en douceur.

Épices, légumes et accompagnements.

En bouillon acidulé aux herbes thaï, en pot au feu indien, tout simple au beurre zesté de citron et de piment d'Espelette,

Grillé aux épices italiennes avec un risotto au fumet de homard, en salade imaginaire...

Samedi 13 décembre, Samedi 20 décembre

Le poisson star de vos menus de fête

Tapas, consommé, plat, dessert, pause café

En star un poisson du marché comme le Saint-Pierre, la lotte ..., accompagné de coquillages, d'une pointe de foie gras, de quelques truffes oubliées, de champignons bien présents, d'un petit gibier massé aux écorces d'orange et au genièvre, d'un bouillon parfumé comme un breuvage illicite.

4. Menu passion. Excursion gastronomique 5h (4H de découverte gastronomique et de cuisine + 1h de dégustation)

Mardi 25 novembre, mardi 2 décembre, mardi 9 décembre, mardi 16 décembre

Enquête sur un marché qu'on rêve tous d'avoir en bas de chez soi, fournisseurs triés sur le volet pour les herbes exotiques, les légumes rares et les poissons tout en fraîcheur. Pas de menu fixe, ensemble nous déclinons autour des ingrédients choisis des recettes faciles, originales qui nourrissent votre créativité.

(Voir « Saveurs » de novembre 2008. N°164.)

*103 rue de la Folie Méricourt
75011 Paris
tél : 33 (6) 80 91 20 68
mariechemorin@wanadoo.fr*