**Menu Francilien**

**Crème d’Argenteuil**

**🙠**

**Langouste à la Parisienne**

**🙠**

**Friand aux échalotes et à la ciboulette**

**🙠**

**Foie de Veau Bercy et sa purée Musard**

**ou**

**Friture des bords de Marne et son chou-fleur en gratin**

**🙠**

**Brie de Meaux, Délice de St Cyr, Brie de Coulommiers**

**🙠**

**L’Opéra**

**ou**

**Le Saint-Honoré**

**Explications commerciales :**

**Crème d’Argenteuil : soupe crémé aux asperges d’Argenteuil**

**La langouste à la Parisienne**: il s’agit de la langouste froide / mayonnaise, accompagnée d’une belle salade à base de fonds d’artichauts, de laitue, de macédoine de légumes et d’œufs durs.

**Les friands aux échalotes et à la ciboulette**: les petits pâtés de Paris ont longtemps été vendus dans les rues de la capitale. Traditionnellement préparés à base de godiveau, la farce est souvent remplacée par de la chair à saucisse.

**Le foie de veau Bercy** : foie de veau servi avec une sauce à l’échalote, au vin blanc et à la moelle.

**La purée Musard**: purée de flageolets verts d’Arpajon (chevriers)

**La friture des guinguettes des bords de Marne et de Seine**: traditionnellement préparée à base de goujons cette friture régalait les danseurs du dimanche ! Elle est encore préparée aujourd’hui

**Le chou-fleur au gratin** : le chou-fleur est cultivé depuis très longtemps en Ile-de-France. Ce délicieux gratin est préparé avec une sauce Mornay.

**Le Saint-Honoré** : gâteau composé d’un cercle de pâte feuillée ou brisée, surmonté d’une couronne de pâte à chou fourrée à la crème chiboust ou chantilly, elle-même surmontée de petits choux caramélisés.

**L’Opéra** : gâteau en forme de rectangle composé de couches de biscuit aux amandes, ganache chocolat et crème au café.