

Chez Fernand
9, rue Christine
75006 PARIS

Mise en bouche

Nem de thon rouge

Les entrées

Ravioles de cèpes, sauce foie gras

Velouté de potiron, lardo di colonnata, copeaux de comté affiné

Terrine de foie gras des Landes, compotée de fruit

Tartare de haddock au céleri et curcuma

Tartine d'os à moelle à la truffe noire melanosporum

Ravioles de langoustines au gingembre, bouillon thaï



Les plats

Filet de lieu jaune rôti, pack choï, émulsion de pomelos

Noix de Saint-Jacques, beurre blanc à la citronnelle, purée de panais

Joue de bœuf confite façon Bourguignon, carottes et pommes vapeur

Quasi de veau de lait cuit basse température, jus corsé, purée de carottes

Poitrine de coche fermière et jus du chef, légumes d'hiver

Filet de canette rôti, pommes grenailles, jus au kirsch et griottes

Les desserts

Choux fourrés à la crème citron vert

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé

Tarte tatin, crème fraîche d'Isigny

Tiramisu « le classique » à l'amaretto

Où fromage

Comté de réserve 30 mois

Menu de la Saint-Valentin

69 euros par personne avec une coupe de champagne Charles Heidsieck

Réservations
01 43 25 18 55
19h00-23h00

Chez Fernand
9, rue Christine
75006 PARIS

Réservations
01 43 25 18 55
19h00-23h30

Pre-starter

Nem of red tuna

Starters

Ceps mushrooms raviolis, foie gras sauce

Pumking soup with lardo di colonnata and aged comté cheese

Chef's foie gras terrine, fruit chutney

Smoked Haddock and celeriac tartar with curcuma

Truffles and bone marrow toasts

Langoustines raviolis with ginger, thaï broth



Mains

Filet of pollock fish, pack choï cabbage, emulsion of grapefruit

Grilled scallops, beurre blanc sauce with lemongrass, parsnips purée

The legendary beef cheek like a Bourguignon, carottes and potatoes

Rump of milk fed veal cooked low temperature, jus and carrot purée

Pork breast "confite", winter vegetables and jus

Duck filet, roasted potatoes, cherry and kirsch jus

Desserts

Creamy puffs with lime zests

Chocolate fondant, salted caramel ice-cream

Upside-down apple tart with Isigny double cream

The classic tiramisu

Or cheese

Comté cheese aged 30 months

Valentine's day menu

69 euros per person with a glass of Charles Heidsieck