



Restaurant traditionnel au cœur du Vieux Paris
157 rue St Jacques - 75005 PARIS - 01 46 33 15 75 - leperraudin@gmail.com

MENU LE PERRAUDIN - 41 € TTC

ENTREES

Le saumon façon gravlax, crème légère à l'aneth
Le croustillant de Saint Marcellin, petite salade
La salade gourmande au foie gras, magrets séchés et gésiers confits
Le foie gras de canard maison, chutney fruits secs (+ 4€)

PLATS

Le traditionnel bœuf Bourguignon
Le confit de canard, pommes sautées ail et persil
Le gigot d'agneau au romarin, gratin dauphinois
Le saumon rôti, petits légumes, beurre nantais

DESSERTS

L'assiette de fromages AOP
La tarte tatin, crème épaisse
La crème brûlée
Les profiteroles au chocolat
Sur commande : le gâteau d'anniversaire
(millefeuille, omelette norvégienne flambée, Paris Brest, tarte tatin)

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin pour 3 personnes : blanc Domaine de la Grange Barbastre 2017 IGP Val de Loire - Rouge Château Coulonge Bordeaux 2015 élevé en fûts de chêne.
Eaux minérales et café.

APERITIF : 6€

Au choix : kir royal, ou coupe de prosecco, accompagnés d'amuses bouches.

APERITIF CHAMPAGNE : 8,50 €

CHAQUE PROJET EST DIFFERENT.

N'NESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR UNE PROPOSITION PERSONNALISEE

PRODUITS FRAIS CUISINES SUR PLACE

Ce menu est proposé à partir de 10 personnes, sur réservation uniquement. Il peut être soumis à modification en fonction des arrivages. **Allergies, régimes alimentaires** : merci de nous le signaler, nous adapterons le menu.



Restaurant traditionnel au cœur du Vieux Paris
157 rue St Jacques - 75005 PARIS - 01 46 33 15 75 - leperraudin@gmail.com

PRODUITS FRAIS CUISINES SUR PLACE

Ce menu est proposé à partir de 10 personnes, sur réservation uniquement. Il peut être soumis à modification en fonction des arrivages. **Allergies, régimes alimentaires** : merci de nous le signaler, nous adapterons le menu.