

# LES BEAUX METS

RESTAURANT

## CARTE D'AUTOMNE

Entrée plat dessert | **38 €**  
Entrée plat ou plat dessert | **31 €**

Entrée plat dessert végétarien | **34 €**  
Entrée plat ou plat dessert végétarien | **27 €**

Accord mets boissons | **10 € • 15 €**

### Entrées

#### Caillettes au céleri et compotée de coing

Céleri fondant, herbes fines, coing confit au piment d'espelette.

#### Aligot au panais | végétarien

Purée onctueuse de panais au comté, ciboulette et oignons frits.

#### Gravelax de truite, crème à la betterave

Truite marinée, crème de betterave et wasabi, salade de betterave chiogga en pickles, aneth et zeste d'agrumes

### Plats

#### Filet de maquereau basse température et salsifis glacés

Maquereau fondant, purée iodée aux algues, salsifis laqués, fumet marin et Criste marine.

#### Ravioles de champignons et sauce bordelaise | végétarien

Pâte fine farcie, réduction au vin rouge, gel de satsuma, et panco au beurre noisette

#### Plat signature de Justine Audoin

Ris d'agneau laqué à la mélasse de figue, gel verjus figuier, frites de polenta, figue rôtie, jus d'agneau réduit.

### Desserts

#### Riz au lait chaï et clémentine

Riz crémeux infusé aux épices chaï, clémentine flambée au chalumeau.

#### Moelleux à la crème de marron, poire pochée à la cardamome et crème au poivre Timut

Gâteau fondant aux marrons, poire épicée et parfumée, crème légère au poivre aux notes d'agrumes.

#### Labneh façon straciatella et prune

Labneh onctueux et éclats de chocolat noir, navette maison, prune.

*Notre pain bio provient de la boulangerie Pain pan.*

*Notre viande, sélectionnée avec soin, est d'origine française.*

# LES BEAUX METS

RESTAURANT

**ALLERGÈNES**

## CÉRÉALES ET GLUTEN

- Labneh façon straciatella

## LACTOSE

- Aligot au panais
- Gravelax de truite, crème à la betterave
- Ris d'agneau laqué à la mélasse de figue
- Riz au lait aux épices chaï
- Moelleux à la crème de marron, poire pochée à la cardamome et crème au poivre Timut
- Labneh façon straciatella

## POISSON

- Gravelax de truite
- Filet de maquereau basse température

## OEUFS

- Caillettes au céleri et compotée de coing
- Moelleux à la crème de marron, poire pochée à la cardamome et crème au poivre timur
- Labneh façon straciatella,

## FRUITS À COQUE

- Moelleux à la crème de marron

## CRUSTACÉS, SOJA



# LES BEAUX METS

RESTAURANT

**Bienvenue aux Beaux Mets, un restaurant unique en France géré par l'association Festin, en collaboration avec l'administration pénitentiaire.**

Notre restaurant bistronomique aux influences méditerranéennes a une vocation sociale. 100 % des recettes sont réinjectées dans le projet social.

Dans cette salle de restauration pas comme les autres, nous souhaitons nourrir les corps et les esprits. Nous proposons ici à toutes et à tous une expérience culinaire et humaine riche, soignée et vivante !

Bien sûr, qui dit prison dit aussi absence de boissons alcoolisées. Depuis notre ouverture, c'est un joli défi qui s'est ouvert à nous (un de plus !) et aussi l'occasion de dépoussiérer des traditions. Après tout, pourquoi ne pourrions-nous pas mieux manger et mieux boire ? En la matière, il existe de nombreuses alternatives pour diversifier les plaisirs gustatifs !

Nous vous souhaitons un bon moment parmi nous, et surtout,  
un bon appétit !

L'équipe des Beaux Mets  
Association Festin

**festin**



Notre restaurant est labellisé Écotable.  
Nous nous engageons à réduire notre impact sur l'environnement et la santé.

