



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'espélette.

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 chioggia 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.

Raviolis de champignons et sauce bordelaise | végétarien

Pâte fine farcie, réduction au vin rouge, gel de satsuma, et panko 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 épicee et parfumée, crème légère au poivre aux notes d'agrumes.

Labneh façon stracciatella 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 stracciatella

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 stracciatella

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 stracciatella,

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 bistro-nomique 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

 **écotable**[®]

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

