

Jamin



Menu de la Saint-Sylvestre à 145 € hors boissons. Jamin, un nom qui appartient au panthéon du patrimoine culinaire français et même un nom mythique qui rappelle des souvenirs, et quels souvenirs à tous les gastronomes de la terre...

Jamin, excusez du peu, fut en effet l'adresse du 16ème arrondissement où Joël Robuchon obtint sa troisième étoile en 1984, trois années après avoir investi ces lieux où la fameuse purée a sans doute été élaborée, comme bien d'autres plats d'anthologie.

Pour Alain Pras, alors commis chez Pierre Troisgros, passionné de restauration, il vient aujourd'hui, quelques 25 années plus tard, d'en racheter le fond et les droits sur le nom.

Si ce professionnel de la restauration n'a ni la prétention ni l'ambition de refaire du Robuchon ni même de s'inscrire dans une quelconque course aux étoiles, il souhaite en revanche faire de Jamin une adresse chaleureuse et élégante, où l'on passe un moment heureux et détendu, tout en goûtant l'habile cuisine du jeune et talentueux chef de 27ans, David Legrand.

En semble, il ont conçu ce joli menu de la Saint-Sylvestre à 145€ hors boissons

Menu de la Saint-Sylvestre :

- Huître de Marennes d'Oléron tiède, crème d'oseille
- Terrine de foie gras maison, chutney mangue-ananas
- Salade de homard, concassée de tomates aux zestes de citron vert
- Filet de bar poêlé, risotto aux écrevisses et coulis de crustacés
- Noisette de biche, pomme purée à la truffe, girolles, figues rôties et sauce Grand Veneur
- Assortiment de fromages, mesclun de salade aux noix
- Dégustation « tout chocolat »
- Mignardises