- *NOM DU SUPPORT :* **LEBEY.COM**
- *DATE DE PUBLICATION :* 12 SEPTEMBRE 2019
- *CATEGORIE :* GASTRONOMIE
- *PERIODICITE :* WEB
- *DIFFUSION :* NC
- *CONDITION :* INVITATION
- *SUJET :* QUI PLUME LA LUNE

Restaurant

QUI PLUME LA LUNE

50, rue Amelot
75011 Paris

Chemin Vert

+33 (0)1 48 07 45 48

www.quiplumelalune.fr

Itinéraire

- *NOM DU SUPPORT :* **LEBEY.COM**
- *DATE DE PUBLICATION :* 12 SEPTEMBRE 2019
- *CATEGORIE :* GASTRONOMIE
- *PERIODICITE :* WEB
- *DIFFUSION :* NC
- *CONDITION :* INVITATION
- *SUJET :* QUI PLUME LA LUNE

CHEF: Jacky Ribault
CHEF: Jean-Christophe Rizet
SOMMELIER: Hervé Vika

Accueil jusqu'à 23 h 30.
Ouverture du mardi midi au samedi soir inclus.
Fermé trois semaines en août, une semaine flottante et quelques jours autour de Noël.

Un bon restaurant
Coup de coeur

Ceux qui ont fréquenté le restaurant Qui Plume la Lune du temps de son fondateur, le chef Jacky Ribault, ne seront ni déçus, ni désorientés, par son offre actuelle. Certes, Ribault est parti ouvrir à Vincennes un autre établissement, mais il a confié piano et casseroles à son second, Jean-Christophe Rizet. Ce dernier restitue le même niveau d'élégance et de précision culinaire, tout en apportant une petite touche d'interprétation personnelle qui révèle une réelle sensibilité. Le disciple dépassera-t-il le maître ? Si les intitulés des plats sont complets (voire trop, car on aime conserver une petite part de mystère), l'exécution s'avère magistrale, les cuissons justes, les saveurs équilibrées. Les produits, notamment ceux de la mer, sont de premier choix. Le client devra toutefois faire une confiance aveugle au chef et à son inspiration : menu « Iphigénie » (entrée/plat/dessert à 50 € le midi), menu « Angèle » (4 plats et dessert à 90 €), menu « Lucie » (5 plats et desserts pour 130 €). Belle sélection de bières gastronomiques artisanales et de vins de niche au verre (pas donnés toutefois). Seul petit bémol en ces années de canicule à répétition : la salle n'est pas encore climatisée.

NOTRE REPAS DU : 21 juin 2019
PRIX : 168.00 €
Pour ce repas avec un verre de bourgogne blanc Initiales B.B 2016 Bernard Bonin, un costières-de-mîmes Cuvée Excellence 2018 Mas des Bressades et un vin-de-france L'Appel des Sereines 2016 François Villard. C'était le menu à 130 €.

Œuf à la coquille, crème de girolle (en mise en bouche) - Huître d'Utah Beach, asperge blanche grillée, livèche, caviar oscietre - Homard breton rôti, poêlée de girolles et de fèves, amandes fraîches - Turbot de ligne, coulis de petits pois frais à la verveine - Foie gras de canard laqué, graine de moutarde, cerise confite, jus foisonné au café - Agneau de lait des Pyrénées, artichauts, asperges vertes, échalotes nouvelles glacées - Millefeuille framboise, crème diplomate à la vanille et sorbet noix de coco - Sorbets géranium/citron.

- *NOM DU SUPPORT :* **LEBEY.COM**
- *DATE DE PUBLICATION :* 12 SEPTEMBRE 2019
- *CATEGORIE :* GASTRONOMIE
- *PERIODICITE :* WEB
- *DIFFUSION :* NC
- *CONDITION :* INVITATION
- *SUJET :* QUI PLUME LA LUNE

Vin : Vins de niche. Prix assez élevés, notamment au verre.

Pain : Pain de chez Dupain (20, boulevard des Filles du Calvaire)

Fromage : Sélection de Terroirs d'Avenir et servi avec salade

Café : Servi avec mignardises.

LA CARTE :

Entrées :

Mousseron brûlé à la flamme, cake moelleux au persil.
L'huitre grillée à la plancha, bouillon de bœuf maturé et caviar.

Poissons :

Saint-Pierre doré, petits pois, asperges grillées et radis pickles.
Homard breton rôti, poêlée de girolles et de fèves, amandes fraîches, réduction de carotte et homard.

Viandes ou volailles :

Ris de veau glacé au jus et poivre, baies de passion, pomme de terre confite, échalote nouvelle.
Agneau de lait des Pyrénées rôti, purée d'artichaut, asperges vertes et échalotes nouvelles glacées, jus de viande réduit foisonné au café

MENUS :

(au déjeuner, du mardi au vendredi) 50.00 €
(5 plats et 2 desserts) 130.00 €

VINS BETTANE & DESSAUVE :

Bourgogne blanc "Initiales B.B". (Bernard Bonin) 2016. Le verre : 15.00 €
Mas des Bressades cuvée "Excellence" 2018, Costières de Nîmes (blanc). Le verre : 12.00 €
L'appel des sereines, Vin de France (pur syrah) 2016, François Villard. Le verre 11.00 €