

# Menu

## ENTREES

### PÂTÉ CHAUD D'ANGUILLE DE COLIN

"Faites une croûte de pâté chaud comme pour une entrée. Préparez une grosse anguille que vous couperez en tronçons de trois centimètres. Mettez les tronçons d'anguille dans une casserole, avec vin blanc, sel et poivre, oignons en lames, persil en branches, thym et laurier et une petite pointe d'ail."

L'écume des jours de Boris Vian

### LES ASPERGES DE FRANCOISE

"Mon ravissement était devant les asperges, trempées d'outre-mer et de rose et dont l'épi, finement pignoché de mauve et d'azur, se dégrade insensiblement jusqu'au pied — encore souillé pourtant du sol de leur plant — par des irisations qui ne sont pas de la terre. Il me semblait que ces nuances célestes trahissaient les délicieuses créatures qui s'étaient amusées à se métamorphoser en légumes et qui, à travers le déguisement de leur chair comestible et ferme, laissaient apercevoir en ces couleurs naissantes d'aurore, en ces ébauches d'arc-en-ciel, en cette extinction de soirs bleus, cette essence précieuse que je reconnaissais encore quand, toute la nuit qui suivait un dîner où j'en avais mangé, elles jouaient, dans leur farces poétiques et grossières comme une féerie de Shakespeare, à changer mon pot de chambre en un vase de parfum.

Du côté de chez Swann par Marcel Proust

## PLATS

### LE CELEBRE BIFTECK-FRITES DE ROLAND

"Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. C'est le cœur de la viande, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile la force taurine. De toute évidence, le prestige du bifteck tient à sa quasi-crudité : le sang y est visible, naturel, dense, compact et sécable à la fois ; on imagine bien l'ambrosie antique sous cette espèce de matière lourde qui diminue sous la dent de façon à bien faire sentir dans le même temps sa force d'origine et sa plasticité à s'épancher dans le sang même de l'homme. Le sanguin est la raison d'être du bifteck : les degrés de sa cuisson sont exprimés, non pas en unités caloriques, mais en images de sang"

Mythologies de Roland Barthes

### LE BOEUF EN DAUBE DE MARTHA

"Mrs Ramsay examina soigneusement l'intérieur du plat, ses parois brillantes, la confusion de ses viandes jaunes et brunes à l'aspect succulent, ses feuilles de laurier, sa sauce au vin..."

Promenade au phare de Virginia Woolf

# FROMAGES

## LE PLATEAU DE FROMAGES DU VENTRE DE PARIS

"C'était une cacophonie de souffles infects, depuis les lourdeurs molles des pâtes cuites, du gruyère et du hollandaise, jusqu'aux pointes alcalines de l'olivier. Il y avait des ronflements sourds du cantal, du chester, des fromages de chèvre, pareils à un chant large de basse, sur lesquels se détachaient, en notes piquées, les petites fumées brusques des neufchâtels, des troyes et des mont-d'or. Puis les odeurs s'effarient, roulaient les unes sur les autres, s'épaississaient des bouffées du Port-Salut, du limbourg, du géromé, du marolles, du livarot, du pont-l'évêque, peu à peu confondues, épanouies en une seule explosion de puanteurs. Cela s'épandait, se soutenait, au milieu du vibration général, n'ayant plus de parfums distincts, d'un vertige continu de nausée et d'une force terrible d'asphyxie. "

Le ventre de Paris d'Emile Zola

# DESSERTS

## TARTELETTE AMANDINES DE RAGUENEAU

"Battez, pour qu'ils soient mousseux, Quelques œufs  
Incorporez à leur mousse  
Un jus de cédrat choisi  
Versez-y  
Un bon lait d'amande douce"

Cyrano de Bergerac d'Edmond Rostand

## MOUSSELINE AUX FRAISES DE GEORGES

Prendre trois cents grammes de fraises des bois ou des quatre-saisons. Les passer au tamis de Venise. Mélanger avec deux cents grammes de sucre en glace. Mélanger et incorporer à l'appareil un demi-litre de crème fouettée très ferme. Remplir de cet appareil de petites caisses rondes en papier et mettre à rafraîchir deux heures dans une cave à glace légèrement sanglée. Au moment de servir, placer une grosse fraise sur chaque mousseline.

La vie mode d'emploi de Georges Perec

# Carte des boissons

## DIVE BOUTEILLE DE RABELAIS

"De même, buvant de cette liqueur mirifique, vous sentirez le le goût du vin tel que vous l'aurez imaginé. Donc imaginez, et buvez (...) car il peut envahir l'âme de toute vérité, de tout savoir et philosophie. Si vous avez noté ce qui est écrit en lettres ioniques au-dessus de la porte du temple, vous avez pu entendre que la vérité est caché dans le vin. La dive Bouteille vous y envoie : soyez vous-même interprètes de votre entreprise."

Pantagruel de Rabelais

## LA FEE VERTE DES POETES (ABSINTHE)

Aussi soudain fus-je après le semblant  
D'une révolte aussitôt étouffée,  
Au plein pouvoir de la petite Fée  
Que depuis lors je supplie en tremblant.

La bonne chanson de Verlaine

## LES COCKTAILS D'ERNEST

"Un Papa Doble se composait de deux doses et demie de rhum Bacardi White Label, du jus de deux limons et de la moitié d'un pamplemousse, additionnés de six gouttes de marasquin. Le tout était placé sur de la glace pilée dans un batteur électrique, agité vigoureusement et servi mousseux dans un grand verre à pied."

"Soyez toujours sobre pour faire ce que vous vouliez faire quand vous étiez ivre. Cela vous apprendra à la boucler."

Paris est une fête d'Ernest Hemingway