

# ACCORDS METS ET COCKTAILS AU BAR DU GALLOPIN



On aime : beaucoup...



**Tous les jeudis soir, le menu Mets et Cocktails, au Bar mythique du Gallopin propose 4 plats et 4 cocktails.**

**Tous les jeudis**, à partir de 19h, les amateurs de cuisine bourgeoise française sont conviés à participer à une expérience inédite : déguster **quatre accords Mets/Cocktails**, au **Bar mythique du Gallopin**

**Mathieu Bucher** annonce vouloir "*Faire plaisir à nos clients, en leur permettant de redécouvrir l'extraordinaire patrimoine culinaire français, c'est ce qui nous motive*".

C'est dans cet esprit qu'ont été imaginés les diners "Accords mets/cocktails" du jeudi, au **Bar du Gallopin**. Seules six places sont prévues au comptoir par session, pour une expérience de dégustation originale et intimiste animée par **Mathieu Scherrer**, chef cuisinier de la brasserie du Gallopin et **Stanislas Jouenne**, le bar tender attitré de la Brasserie.

## Composition du Menu et des cocktails avec le Calvados :

1. Jaune d'oeuf confit au sel fumé, neige de camembert et chapelure de Sarrazin grillé :

*Calgroni : Calvados, Salers, Dolin rouge, Vin de Noix et liqueur de Denoix. Servi avec une cuillère de raisin mouillé au Calvados.*

2. Oreiller de la Belle Aurore, Pickles de reinettes & Pâtissons au Vinaigre de cidre.

*Grogard Cocktail : Calvados, Dolin rouge infusé aux Pruneaux et épices, Noyau de Poissy, Cocktail Bitters, Crustas de Cacahuètes grillés lards & graine de Chia.*

3. Fricassée de Saint-Jacques à la Normande, crêpes dentelle craquante.

*Calvados & basilic Sour : Calvados, jus citron jaune frais, simple sirop, Feuilles de basilic fraîche, Absinthe, blanc d'oeuf.*

4. Joue de Boeuf Rossini confite au vin rouge & calvados.

*Suisse Normande : Calvados, Vin blanc Côtes du Jura, Dolin rouge, Essence de Câpres.*

5. Pomme au four rôtie au four sur brioche, crème Isigny et caramel.

*Calva Brulot : Eau vie de Mirabelle, Liqueur de Coing et Calvados, espresso allongé.*

Le menu est à 70 euros pour **4 plats et 4 cocktails** : amuse-bouche (qui est quand même copieux !), entrée, plat, dessert

**C'est le soir uniquement**, le jeudi, toutes les semaines sauf exception comme pendant les vacances scolaires ou à la période des fêtes à partir de mi-décembre.

> [Brasserie Le Gallopin](#)

**40, rue Notre Dame des Victoires - 75002 Paris - Tel : 01 42 36 45 38**