



LES DEUX MAGOTS
café littéraire
PARIS

FÊTES GOURMANDES AUX DEUX MAGOTS

**Un écailler prend ses quartiers sur la terrasse jardin
jusqu'en mars !**



Il flotte un doux parfum iodé à Saint-Germain-des-Prés. Pour la première fois, de la majestueuse terrasse des Deux Magots émaneront des effluves d'embruns salés. Cette année, ce sont les écaillers qui occupent le devant de la scène. Face au clocher millénaire, Gillardeau et Fines de Claires Barrau, plateaux de fruits de mer aux décors hivernaux se dégustent. À deux façon chabadabada, à plusieurs ou à emporter, chacun y trouvera sa perle.



LES DEUX MAGOTS
café littéraire
PARIS

Entre plats traditions et mets de saison

La blanquette de veau à l'ancienne, plat signature de la Maison depuis 20 ans.



« Pour se nourrir les japonais mangent du riz sans blanquette, j'en ris encore ».

Pierre Desproges.

S'il y a bien un plat plébiscité au fil des années dans le palmarès des plats préférés des Français, c'est la blanquette. Un nom qui fait honneur à la blancheur et qui se cuisine depuis le XVIIIème siècle d'autant de façons qu'il est de traditions familiales. Ce plat national auquel, si l'on ajoute de l'ail en Provence ou si l'on enlève la crème à Bordeaux, restera immuablement... de veau. Et toujours servi avec du riz. Alors quid de la recette idéale ? Essayez donc celle-là : prenez une louche bombée de savoir-faire, rajoutez un bol de Saint-Germain-des-Prés, saupoudrez de quelques étoiles, salez et mettez les voiles... aux Deux Magots !



LES DEUX MAGOTS
café littéraire
PARIS

Tout schuss avec la tartine d'hiver façon truffade



Très appréciée, la tartine est en passe de devenir le *must eat* d'hiver. Pourquoi ? Parce-qu'elle réunit ce que le froid a de plus gourmand : un lit de pommes de terre chaudes et dorées, où s'insinue la tomme fraîche et fondante, mélangée aux lardons tout juste grillés. Le tout sur une tranche de Poilâne toastée, relevé du doux parfum de noix de muscade... En piste !

Réveillon et jour de l'an : produits nobles & cuisine raffinée

Les mets d'exception revêtent pour l'occasion leurs apparats de saveurs. Petit tour d'horizon des charmes de saison.

Que vous optiez pour un *demi-homard en salade*, un *feuilleté de foie gras et sa poire caramélisée* ou un *saumon d'Ecosse « Petrossian »*, arrosé d'une prestigieuse coupe de champagne *Grande Dame*, votre dîner commencera bien.



LES DEUX MAGOTS

café littéraire
PARIS

En choisissant le *magret de canard revisité façon Rossini*, gratin de potiron et tuile de parmesan ou *la biche rôtie* accompagnée de sa mousseline de céleri, purée de marron et sauce poivrade ou encore le *filet de boeuf à la truffe*, votre dîner se poursuivra... très bien. Evidemment, le traditionnel *suprême de chapon farci aux morilles* ou encore le plateau de fruits de mer *Plateau Deux Magots* ne manqueront pas à l'appel. Enfin, dégustez en note sucrée la nouvelle spécialité de la Maison, les *profiteroles à la vanille Bourbon* ou *la bûche de Noël des CinqSens*. Vos papilles garderont sans nul doute un souvenir mémorable de votre passage dans cette mythique institution germanopratine.



Plateau individuel Deux Magots



Profiteroles à la vanille Bourbon, chocolat Deux Magots



LES DEUX MAGOTS

café littéraire

PARIS

Le plateau de pâtisseries des Deux Magots : une institution !

Quand les charmantes « pâtissières » des Deux Magots présentent aux clients le plateau haut en couleur des tartes, entremets et autres réjouissances, les yeux aussitôt s'écarquillent, s'interrogent et semblent dire : « irrésistible, je ne vais pas pouvoir m'en sortir ! ». Irrésistible en effet, l' *Ispahan* rose framboise & letchi de Pierre Hermé ou son *Infiniment vanille* ; impérieux le Paris-Brest et sa crème praline onctueuse de La Grande Epicerie de Paris; influent l'éclair au chocolat noir intense ; insurmontable la tartelette citron et sa mousse de meringue. Bref, entre le moelleux et le fondant, vous serez de toute façon sur un nuage !

