

L'ASPIC IMPÉRIAL DE PETROSSIAN ET MAISON VÉROT

Dès le 5 février, à l'occasion de la Saint-Valentin, les maisons Vérot et Petrossian allient savoir-faire et passion dans une création aussi délicieuse qu'inattendue : l'Aspic Impérial. Avec son délicat jeu de textures, l'Aspic se pare de ses plus beaux atouts, pour un mariage iodé avec œufs de truite, gelée de crustacés, betterave rouge fumée, Saint-Jacques, pommes de terre rôties et caviar Petrossian : une ode à la subtilité.

À retrouver dans les boutiques Maison Vérot, sur www.maisonverot.fr (livraison partout en France, en Belgique, en Espagne et au Luxembourg) et au Restaurant Petrossian (13 Bd de la Tour-Maubourg, 75007 Paris)



C'est une belle histoire de famille et de transmission qui s'écrit en ce début 2026. Après une première collaboration ayant donné naissance à la Terrine des Tsars en 2020, Maison Vérot et Petrossian célèbrent l'amour et le partage à travers l'élégance et la générosité de l'Aspic Impérial.

Puisant au cœur de la belle tradition, Maison Vérot et Petrossian redonnent vie au classique aspic avec élégance et modernité. Comme un médaillon brillant à servir directement à l'assiette, l'Aspic Impérial dévoile avec suavité les belles saveurs iodées de Petrossian, par le savoir-faire de la Maison Vérot.



L'ASPIC IMPÉRIAL

Dans son cercle, la fine gelée de crustacés accueille tout d'abord une tranche de pomme de terre, sur laquelle repose une Saint-Jacques entourée d'une farce onctueuse de Saint-Jacques, avec Caviar pressé 1835® et Caviar Talisman®. Une tranche de betterave jaune fumée vient coiffer l'Aspic Impérial avec ses œufs de truite, dévoilant leur couleur orangée éclatante.

A servir à la maison pour bluffer sa moitié, ses convives ou à déguster au restaurant Petrossian, en tête à tête ou en solitaire, durant une vingtaine de jours, seulement.

Disponible du 5 au 21 février 2026

39€