

MAISON
JAUNE

**FUSION GOURMANDE ET SANS ALCOOL :
L'ACCORD METS ET MOCKTAIL INÉDIT
PAR LE CHEF VINCENT RESSEL ET LE MIXOLOGUE ALEXIS LEBRUN**

Maison Jaune, le nouveau restaurant en bord de Seine à Boulogne-Billancourt, présente un accord mets et mocktail qui promet une expérience gustative unique : Mocktail Venom et Huîtres, vinaigrette à l'orange fumées au laurier.

Alexis Le Brun, le mixologue, a méticuleusement conçu ce mocktail. À base d'eau de Céleri maison, cette création allie la fraîcheur légère du céleri à un mélange savoureux de jus de pomme et de pulpe de poire. La complexité de la boisson est sublimée par une touche de sirop de poivre noir fait maison, ajoutant une dimension aromatique intrigante à chaque gorgée. L'eau de Céleri est choisie non seulement pour sa faible teneur calorique mais aussi pour ses propriétés antibactériennes et diurétiques, faisant de ce mocktail une option saine et délicieuse.



**LE MOCKTAIL VENOM :
UNE ODE À LA FRAÎCHEUR
ET À LA GOURMANDISE**



L'Accord Parfait avec les Huîtres - Vinaigrette à l'Orange et Fumées au Laurier

Le Chef Vincent Ressel propose avec ce mocktail les huîtres délicates accompagnées d'une vinaigrette à l'orange et fumées au laurier. L'eau salée de l'huître s'harmonise magnifiquement avec la fraîcheur du Céleri, tandis que le poivre noir crée un contraste subtil, ajoutant une rondeur et une longueur en bouche. La vinaigrette, réalisée avec du jus d'orange frais, du Mezcal réduit, de l'huile d'olive et des zestes d'oranges blanchis, offre une expérience gustative équilibrée entre acidité et fumée.

Une expérience sensorielle incomparable pour les amateurs de gastronomie sans alcool à retrouver chez Maison Jaune afin de découvrir cette fusion inédite de saveurs et de créativité.

LES RECETTES

MOCKTAIL VENOM

HUÎTRES VINAIGRETTE ORANGE FUMÉES AU LAURIER

MOCKTAIL VENOM

Dans un shaker, déposer :

- 4cl d'Eau de Céleri
- 4cl de jus de pomme
- 2cl de pulpe de poire
- 1cl de sirop de poivre

Shaker et déposer dans un verre à pied et décorer avec des écorces d'orange.



HUÎTRES VINAIGRETTE À L'ORANGE FUMÉES AU LAURIER

- 3 huîtres
- Vinaigrette :
 - 25cl de jus d'orange frais
 - 8cl de Mezcal réduit
 - 4cl d'huile d'olive
 - Ajouter les zestes blanchis de 2 oranges - mixer avec 2 citrons verts, 1 feuille de laurier, 1 branche de romarin et 1 échalote
- 1 pincée de Tajin (*préparation mexicaine à base de piment, citron déshydraté, sel et sucre*)

Déroulé

- Ouvrir délicatement l'huître, retirer son pied tout en le préservant car il est riche en nutriments.
- Déposer la vinaigrette dans l'huître.
- Brûler quelques feuilles de laurier et enfermer l'huître pendant une minute à couvert.
- Ajouter dans chaque huître une pincée de Tajin.

LA CARTE DES MOCKTAILS MAISON JAUNE À DÉCOUVRIR

FRANÇOISE - 16CL

Thé Noir Glacé - Pulpe de Framboise - Huile d'Herbes Fraîches 12 €

VENOM - 12CL

Eau de Céleri - Pommes & Poires - Sirop de Poivre 11 €

NO ME MIRAS (clarification d'une base de Pina Colada) - 12CL

Jus d'Ananas - Crème de Coco - Citron Vert - Poudre de Piment 13 €

À propos de Maison Jaune :

Sur les quais de Boulogne-Billancourt, amarrée dans un méandre privilégié de la Seine face au Parc de l'Île Saint-Germain, Maison Jaune est le nouveau restaurant imaginé par Thomas Landowski.

Avec une cuisine instinctive qui invite à la découverte d'une gastronomie étonnante mettant en avant des produits frais ainsi que des vins propres, et une décoration pensée comme celle d'une maison de caractère, Maison Jaune est un véritable lieu de vie où on a envie de s'évader, à la fois si près de Paris, mais à l'abri de son tumulte.

MAISON JAUNE

52 Quai du Point du Jour - Boulogne-Billancourt

Du Mardi au Samedi

12h00 - 14h30 | 19h30 - 22h00