

Samedi

ONGLET DE BŒUF

pommes de terre grenaille, sauce béarnaise



Le secret d'Allard pour perpétuer la tradition à travers les décennies : la transmission. De Marthe à Fernande, mais aussi de Marcel à André. Il fallait parcourir les Halles, enseigner à André comment choisir les produits les plus frais et surtout déceler les mauvaises affaires. Père et fils se rendaient directement au secteur de la viande, entre la Bourse du Commerce et la rue du Pont-Neuf. C'est là que revendeurs, bouchers et restaurateurs concluaient leurs transactions aux milieux des travées de bêtes suspendues.

Le conseil de la chef

« On l'oublie souvent mais l'onglet fait partie de la famille des produits tripiers. Préparé simplement grillé ou poêlé, il restera tendre et juteux pour le plaisir des amateurs de viande rouge. Il s'accompagne très bien d'une sauce béarnaise et de pommes de terre de Noirmoutier.»

Retour de cave...

Le bœuf est une chair qui nécessite une petite pointe tannique de la part du vin. Nous opterons pour un Gevrey-Chambertin. On le choisira puissant, charnu, voluptueux.

32 Euros

Tous les Samedis

au déjeuner et au dîner