



La Carte

La carte du chef Thomas Fridlund de La Poule Noire revisite les grands classiques avec des produits frais et de saison, tout en proposant des créations audacieuses comme une sauce chimichurri vibrante ou un plat végétarien inspiré des saveurs argentines, pour une expérience culinaire raffinée et originale.

Expert en fumage à chaud et à froid, le chef sublime chaque ingrédient grâce à des techniques d'exception qui révèlent des saveurs intenses et uniques. Les travers de porc fumés, véritable signature de La Poule Noire avec leurs 15 heures de cuisson, incarnent cette maîtrise et cette recherche constante d'excellence.

Un voyage gustatif à savourer pleinement.

Entrées

Guacamole

D'avocat aux sésames, saumon fumé maison au bois de hêtre, pickles de légumes

Houmous maison

en accord avec le cocktail Piano Noir (p.3)

Aux agrumes et coriandre fraîche, olives noires, courgettes grillées et fêta, vinaigrette citronnée

Saint Jacques fumé au feu de bois

Et crème de fenouil safranée, copeaux de parmesan, larmes de poivron, chorizo grillé

Cocotte de camembert

Rôtie au miel et noix, tartines grillées à l'ail et fines herbes, chiffonnade de jambon cru





Plats

Travers de porc

Mariné au sirop d'érable et fumé à chaud au feu de bois, accompagné d'une sauce barbecue maison, crème de maïs grillés

Tagliata de bavette de bœuf

en accord avec le cocktail Un Autre Monde (p.3)

Marinée et fumée au feu de bois, accompagnée d'une sauce chimichurri, câpres et copeaux de parmesan, flambée minute

Filet de loup fumé au feu de bois

Accompagné d'une sauce vierge provençale, mousseline de carottes aux épices fumés minute

Tentacule de poulpe

Grillé et fumé au feu de bois, émulsion d'une crème de blettes à la cacahuète, pois chiches grillés, accompagné d'une sauce Romesco

Galettes végétariennes roulées

Compotée d'haricot rouge, guacamole, poivrons confits, oignons rouges, maïs grillé, servies avec des œufs cuit à 64°

Accompagnements

Frites fraîches maison

Et sauce au Paprika fumé

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Risotto au parmesan

Desserts

Brioche pain perdu

À la vanille, poires pochées aux agrumes, streusel à la noisette

Mousse aux deux chocolats

Crème de yuzu, crumble aux amandes

Crumble de pommes

en accord avec le cocktail Si Maman Si (p.3)

Rôties à la cannelle

