



LES PITCHOUNS

Christophe MOREL

Direction les Années Folles et la Prohibition à la rencontre d'Al Capone et Joséphine Baker, telle est l'ambiance du restaurant !

Christophe, le Chef, et **Vanessa**, sa femme sont ravis de vous accueillir dans ce cadre chaleureux et atypique, autour de plats conviviaux, de qualité.

Dans un style Bistronomique, **Christophe** revisite des recettes traditionnelles en travaillant des produits frais et « fait-maison ».

Une carte renouvelée plusieurs fois par semaine pour sans cesse vous surprendre. Et des diners concerts une fois par mois !

Plat principal à partir de 14 €, Menu express' le midi en semaine (entrée/plat ou plat/dessert) à 14 €.

A bientôt !

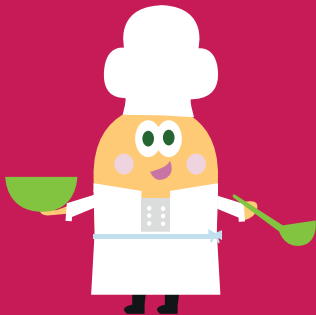
Les Pitchouns

6, rue du Dévidet
45200 Montargis
02 38 98 10 22

restaurant.lespitchouns@gmail.com

www.restaurant-lespitchouns.fr

 restaurantlespitchounsmontargis



Avec le soutien financier de :



TATIN AUVERGNATE

aux poires

Christophe MOREL - Les Pitchouns

Type de plat : Dessert
Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes



- > 4 poires
- > 400 g de fourme d'Ambert
- > 280 g de pâte feuilletée (1 rouleau)
- > 50 g de beurre
- > 50 g de sucre
- > 5 cl de vinaigre balsamique
- > Sel et poivre

PRÉPARATION

Faire préchauffer le four à 200 °C

Eplucher les poires. Les couper en 8 puis les faire revenir dans une poêle bien chaude avec le beurre.

Une fois les poires bien colorées, ajouter le sucre, le sel et le poivre.

Déglacer au vinaigre balsamique.

Egoutter les poires.

Beurrer le ou les plats (selon que vous préférerez en individuel ou non).

Disposer les poires au fond du ramequin, recouvrir de morceaux de Fourme d'Ambert. Disposer les disques de feuilletage sur les ramequins. Cuire 20 min. Démouler une fois tiède.

Servir avec un Mesclun de jeunes pousses et roquette.

Conseil : A boire avec verre de Quincy bien frais pour être en accord avec le côté fruité du plat.



Fruits offerts par :
Monsieur BLUM