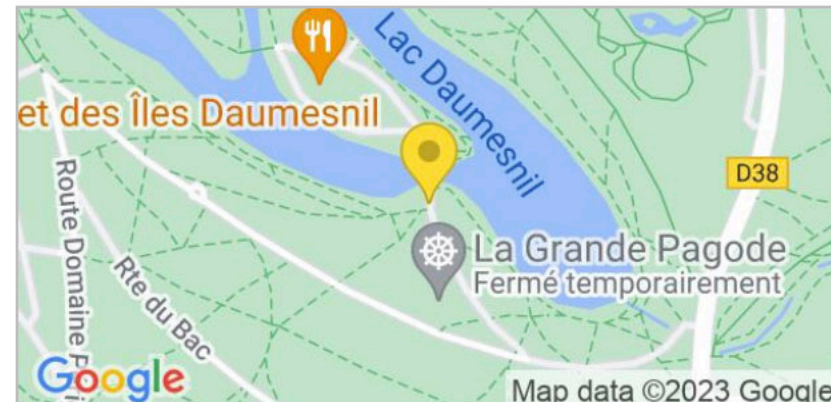


ADRESSE	Route des Îles, Paris, France
MÉTRO	Liberté
RÉSERVATION	En ligne
SITE WEB	https://leperchoir.fr/location/chalet-des-iles-daumesnil/



Barjoux, l'étoile chlorofilante de la cuisine responsable embrase son répertoire à la flamme du barbeuc, posé dans le jardin d'une bicoque de campagne affichant des poutres traversantes, de gentilles chineries et un poêle *oversize*. Dévorés par la racine, ce midi-là : un fumant bouillon de courge bouturé d'un chou tiède poudré aux écorces brûlées ; un emballant terreau-mer accordant coques, palourdes et céleri-rave en quartiers rôtis au charbon, avec bouillon légumier, caramel et pétillante brunoise de poire Comice ; une parfaite triplette d'endives, de pommes et de pomélo, acoquinée à des algues et une sauce au pain torréfié ; un sulfureux dôme de choux blanc, rouge et pointu fermentés sous quelques feuilles braisées, planquant une purée de pois cassés lardée de poitrine de porc noir ; avant un galochant gâteau de crêpes de riz, sarrasin et froment, qui cumulait marmelade au citron, kumquat confit, caramel au jus d'orange et doudounante glace au blé noir. // Pica Bidon

POUR LA SOIF ? En plus du bar à gins, les compos d'apothicaire de Benoît d'Onofrio (ex- [Plaza Athénée](#) et [Cave de Belleville](#)) en accord hybride alcool et softs [35 €]. Le sobrelier recèle aussi quelques nectars nature, comme ce pet' nat' tourangeau des Capriades [12 € le verre] ou ce gamay mâconnais de Camille Jozelon [56 € la bouteille].

LES PRIX : menus 55 € [midi] et 80 € [soir].

Hopopopup ! Parce que faire table rase est parfois la meilleure manière de (bien) la remplir, ce lieu accueille des chef-fe-s en résidence. Il se peut donc que lors de votre visite, une nouvelle tête soit derrière les fourneaux.

PARTAGER



TAGS

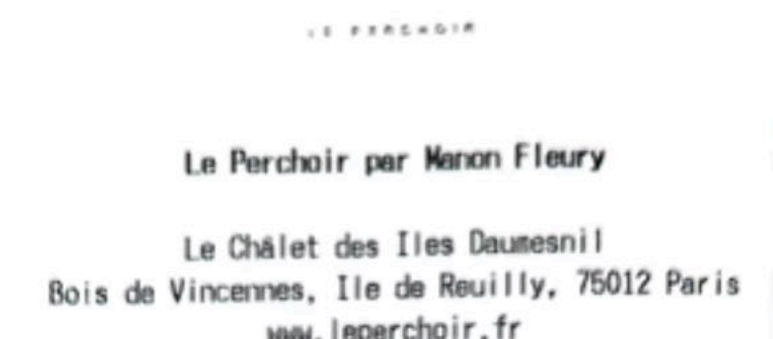
[PARIS](#) [ÎLE-DE-FRANCE](#) [FRANCE](#) [75012](#)

Arrêtons de nous faire violence !

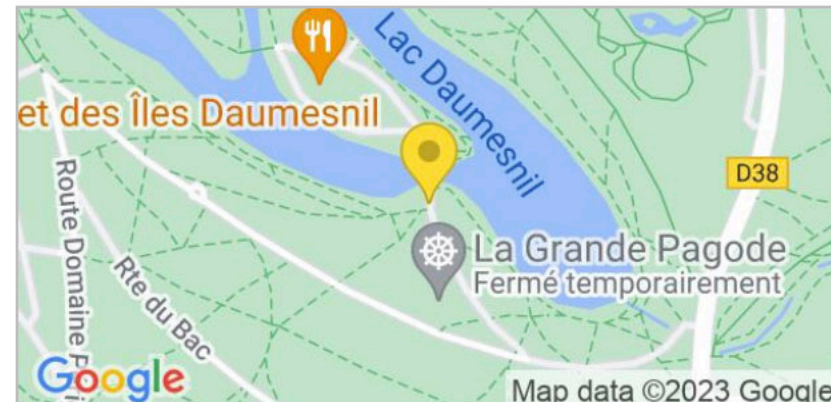


- ▶ Arrêtons de nous faire violence ! 46:52
- ▶ Le coût de l'époque 45:02
- ▶ D'autres futurs possibles 48:21
- ▶ Plans de Tables I Bande-annonce

wedisound



ADRESSE	Route des Îles, Paris, France
MÉTRO	Liberté
RÉSERVATION	En ligne
SITE WEB	https://leperchoir.fr/location/chalet-des-iles-daumesnil/



Barjoux, l'étoile chlorofilante de la cuisine responsable embrase son répertoire à la flamme du barbeuc, posé dans le jardin d'une bicoque de campagne affichant des poutres traversantes, de gentilles chineries et un poêle *oversize*. Dévorés par la racine, ce midi-là : un fumant bouillon de courge bouturé d'un chou tiède poudré aux écorces brûlées ; un emballant terreau-mer accordant coques, palourdes et céleri-rave en quartiers rôtis au charbon, avec bouillon légumier, caramel et pétillante brunoise de poire Comice ; une parfaite triplette d'endives, de pommes et de pomélo, acoquinée à des algues et une sauce au pain torréfié ; un sulfureux dôme de choux blanc, rouge et pointu fermentés sous quelques feuilles braisées, planquant une purée de pois cassés lardée de poitrine de porc noir ; avant un galochant gâteau de crêpes de riz, sarrasin et froment, qui cumulait marmelade au citron, kumquat confit, caramel au jus d'orange et doudounante glace au blé noir. // Pica Bidon

POUR LA SOIF ? En plus du bar à gins, les compos d'apothicaire de Benoît d'Onofrio [ex- [Plaza Athénée](#) et [Cave de Belleville](#)] en accord hybride alcool et softs [35 €]. Le sobrelier recèle aussi quelques nectars nature, comme ce pet' nat' tourangeau des Capriades [12 € le verre] ou ce gamay mâconnais de Camille Jozelon [56 € la bouteille].

LES PRIX : menus 55 € [midi] et 80 € [soir].

Hopopopup ! Parce que faire table rase est parfois la meilleure manière de (bien) la remplir, ce lieu accueille des chef-fe-s en résidence. Il se peut donc que lors de votre visite, une nouvelle tête soit derrière les fourneaux.

PARTAGER



TAGS

[PARIS](#) [ÎLE-DE-FRANCE](#) [FRANCE](#) [75012](#)

Arrêtons de nous faire violence !



00:00 00:00



- ▶ Arrêtons de nous faire violence ! 46:52
- ▶ Le coût de l'époque 45:02
- ▶ D'autres futurs possibles 48:21
- ▶ Plans de Tables | Bande-annonce

wedisound



LE PERCHOIR

Le Perchoir par Marion Fleury

Le Chalet des Îles Daumesnil
Bois de Vincennes, Ile de Reuilly, 75012 Paris
www.leperchoir.fr



LEURS RESTOS PRÉFÉRÉS

Les restos préf' de Kitesy Martin

3 AVR. 2023

Son coup de baguette n'a rien à envier à son coup de marteau ! La designer de bijoux upcyclés Kitesy Martin a un goût exquis, y compris pour déguster les meilleurs plans japonisants à Paris...

[LIRE LA SUITE](#)

TOQUÉRA 472

Salade d'asperges antigaspi

2 AVR. 2023

Une recette d'Amandine Sepulcre, cheffe d'Early June à Paris ...

[LIRE LA SUITE](#)

FROMAGERIE



BAR À VINS



CUISINE D'AUTEUR



DÉCOUVREZ
LE PLUS GRAND
CONCOURS

FOODING®

MAGAZINE

RESTAURANTS

CHAMBRES

BARS

COMMERCE

CAVES

RECETTES

ÉVÉNEMENTS



LEURS RESTOS PRÉFÉRÉS

Les restos préf' de Kitesy Martin

3 AVR. 2023

Son coup de baguette n'a rien à envier à son coup de marteau ! La designer de bijoux upcyclés Kitesy Martin a un goût exquis, y compris pour déguster les meilleurs plans japonisants à Paris...

[LIRE LA SUITE](#)

TOQUÉRA 472

Salade d'asperges antigaspi

2 AVR. 2023

Une recette d'Amandine Sepulcre, cheffe d'Early June à Paris ...

[LIRE LA SUITE](#)

FROMAGERIE



BAR À VINS



CUISINE D'AUTEUR



DÉCOUVREZ
LE PLUS GRAND
CONCOURS



EMBARQUER SA QUILLE TOUT PRÈS

+ DE CAVES DE SOIF

CAVE

CRUS ET DÉCOUVERTES
7 Rue Paul Bert
Paris [75011]

BAR À VINS

PUR VIN
3 Rue Antoine Villon
Paris [75012]

CAVE

SÉMÉLÉ
75 Rue Sedaine
Paris [75011]

CAVE

LE LIEU DU VIN
3 Av. Gambetta
Paris [75020]



EMBARQUER SA QUILLE TOUT PRÈS

+ DE CAVES DE SOIF

CAVE

CRUS ET DÉCOUVERTES

7 Rue Paul Bert
Paris [75011]

BAR À VINS

PUR VIN

3 Rue Antoine Villon
Paris [75012]

CAVE

SÉMÉLÉ

75 Rue Sedaine
Paris [75011]

CAVE

LE LIEU DU VIN

3 Av. Gambetta
Paris [75020]

NOUVEAU
PODCAST

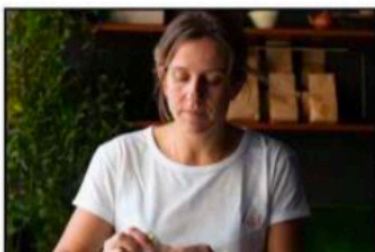
les
halles
METRO



TOQUE TOQUE

— PORTRAITS DE CHEFS —

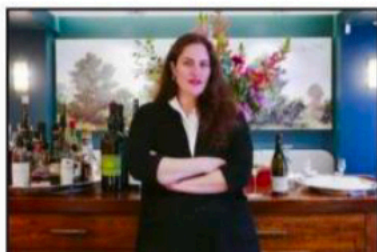
hölles
METRO



Dure à cuire

23 JANV. 2020

LIRE LA SUITE



La voix du vin

9 JANV. 2020

LIRE LA SUITE

1

2

3



EN CE MOMENT SUR LE FOODING



RESTAURANTS



CHAMBRES



BARS



RECETTES

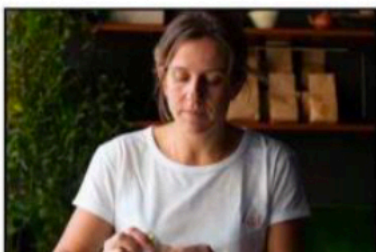


TOQUE TOQUE

— PORTRAITS DE CHEFS —

NOUVEAU
PODCAST

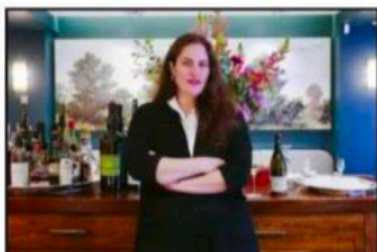
hôtels
METRO



Dure à cuire

23 JANV. 2020

LIRE LA SUITE



La voix du vin

9 JANV. 2020

LIRE LA SUITE

1

2

3



EN CE MOMENT SUR LE FOODING



RESTAURANTS



CHAMBRES



BARS



RECETTES