



LUN-VEN 19H-23H
MAR-VEN 12H-14H30

*Ici, chez Origins14 nous recevons
quotidiennement des produits issus de nos
producteurs français...*

Les mets changent donc tous les jours !

Menu Carte à 37€
entrée plat dessert

Exemples d'Entrées

Velouté froid de carottes, cardamome
Salade de fenouil et saucisson de bœuf,
persil
Encornets façon pibales
Tartare de thon, poireau et chipotle

Exemples de Plats

Daurade grise de ligne et tomates rôties
au four, balsamique
Filet de turbot de Chausey confit à
l'huile d'olive et concombre
Champignons sauvages de saison, sabayon
pommes de terre
Filet de cochon fermier, betterave rôtie
et câpres
Volaille des Landes, maïs, cèpes crus

Exemples de Desserts

Brie fermier affiné, marmelade de pomelos
Quetsches rôties, crumble sarrasin, crème
crue

Exemples de Suggestions du jour à l'Ardoise

Côte de Cochon de Clavisy
Gigot de Cochon de Lait de
Bigire
Epaule D'Agneau des
Pyrénées

Exemples de Vins au Verre :

BLANC

-Vilain... JOUSSET, *Chenin
Blanc*
- La Pente FERRAND,
Jacquère
- Quintaluna de OSSIAN,
verdejo
- De-ci-de-là MODAT,
*Grenache Blanc et Gris
Macassar*
- Jurançon UROULAT, *Gros et
Petit Manseng*

ROUGE

- Anjou MONTGILET, *Cabernet
Franc*
- Menetou Salon GILBERT.

Ollie Clarke poursuit avec son style
en gardant les valeurs instituées il
y a plus de 25 ans par la Régalade:

« La cuisine de la campagne qui
fait partie de mon ADN, accessible
à tout le monde est MA Cuisine. Je
travaille les mêmes produits que les
plus prestigieuses maisons et je les
propose dans le 14ème à tout le
monde comme le font depuis plus de
25 ans Yves Camdeborde, Bruno Ducet
et d'autres grands chefs.

J'espère pouvoir apporter à mon tour
un étage supplémentaire à ce temple
en ajoutant un peu de ma
personnalité tout en restant dans la
générosité et la gourmandise. »

Cet amoureux des produits, des
légumes, de la cuisine de la
campagne, de la délicatesse et du
raffinement promet une cuisine
certes fidèle aux valeurs de la

Bistronomique depuis 1992

Nos producteurs & partenaires

Les légumes du jardin
de Roland Rigault et du Potager
d'Olivier

Les pommes de terre
de la Ferme des Pins Sylvestre

Les viandes de bœuf et agneau
de la Ferme de Guillaume Verdin à Clavisy

Les volailles de la Ferme des Vallées
Le cochon de la Ferme Courtois en Seine &
Marne

Les poissons des petits bateaux de Miko
Esnouf,
îles de Chausey sur les côtes normandes
Les poissons de Méditerranée de Terroir
d'Avenir

La Crèmerie
de la Ferme Saint Colombe en Seine &