

Vue imprenable sur la Seine au **Petit Poucet**



Situe au bord de l'eau au cœur de l'île de la Jatte, le Petit Poucet offre un cadre idyllique ainsi qu'une cuisine traditionnelle et raffinée. Le restaurant dispose d'un vaste espace d'accueil de 300 à 500 couverts qui se divise en quatre parties : une salle à l'intérieur, un patio, une partie côté Seine et une terrasse spacieuse de 350 places.

Le chef propose une cuisine traditionnelle dotée d'une présentation originale et créative. Au menu : soupe coco-citronnelle aux Saint-Jacques et crevettes, foie gras de canard maison, emince de saumon écossais mariné, Côte fruits de mer : huîtres, crevettes, king crabs d'Alaska ou bulots. Le gratin de maca-

roni aux 7 fromages, le dos de cabillaud rôti au pistou, le foie de veau accompagné d'une purée maison et le rognon de veau poêlé aux champignons représentent les incontournables du Petit Poucet.

Une formule en semaine est proposée à 19 euros, le midi, comprenant entrée et plat ou plat et dessert. Comptez 27 euros pour une entrée, un plat et un dessert.

Une réservation privative est possible pour une centaine de personnes (séminaires ou soirées), avec des menus de groupe à partir de 35 euros (entrée, plat et dessert) et un forfait boisson à 20 euros, apéritif compris.