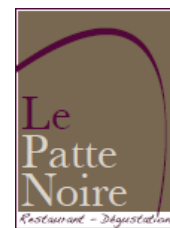


Le « PATTE NOIRE »



Description du Restaurant

Basé au cœur du quartier commerçant de Rueil-Malmaison, « Le Patte Noire » et ses propriétaires, Marie et Adrien vous accueille pour vos repas d'affaires, de famille ou d'amoureux dans un lieu chaleureux et authentique, mélangeant modernité et ambiance bucolique.

Restaurant gastronomique où vous trouverez une cuisine de marché créative et moderne, reconnue par les inspecteurs du **Guide Michelin** depuis son ouverture.



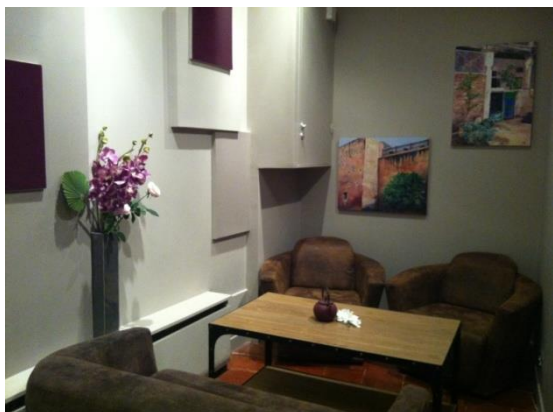
Vos Séminaires, Repas d'équipe ou Repas d'affaires

Grâce à ses 3 niveaux et différentes salles, notre restaurant gastronomique peut vous accueillir dans divers contextes de consommations :

- La salle de restaurant, cosy et chaleureuse pour vos repas d'affaires :



- A l'étage le coin Lounge pour prendre l'apéritif, ou discuter en toute intimité :



- Ainsi qu'une salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes :



- Et enfin nous disposons d'une cave voutée pour tous vos évènements privés :



Le Patte Noire :

C'est aussi notre fameux Jambon Bellota Grand Cru
de Guijuelos affiné 42 mois...



Pour des apéritifs réussis,
d'une grande convivialité et
d'une qualité rare !!



EXEMPLE DE MENU GROUPE :

Non exhaustif et variable suivant les saisons

(A partir de 50€/pers tout inclus :
entrée/plat/dessert/eaux/vins/café)

Huile d'olive de Provence et Vinaigre Balsamique retravaillé par le Chef

≈≈≈

- Gravelax de saumon, salade croquante de fenouil et vinaigrette aux agrumes
- Tartare de Daurade Royale au citron vert, Chips de pain et pousses de Moutarde
- Gaspacho de Tomate Cœur de Boeuf, sorbet concombre et cacahuètes
- Velouté de Champignon, crème de Noisette et toast de Magret de canard fumé
- Terrine de Foie de volaille, confiture de Fraises au Poivre
- ...

≈≈≈

- Agneau confit, jus au thym et pomme de terre Grenaille et Epinard
- Pluma Ibérique, (Spécialité de la maison : filet de Pata-Negra), compotée d'oignon et Pressé de Pomme de terre
- Filet de bar snacké, Patate douce et réduction de jus de carotte
- Filet de Lieu Jaune, Courgettes et piquillos, émulsion Anis
- Possibilité de Plat végétarien sur demande ...

≈≈≈

- Tarte chocolat guanaja 70%, sorbet poire
- Baba infusé à la liqueur de pain d'épice, crème à la vanille
- Citron Meringué revisitée par le Chef
- Cheese-cake aux fruits de saison
- Assortiment de fromages...

EXEMPLE DE MENU GROUPE FESTIF :

Non exhaustif et variable suivant les saisons

(A partir de 80€/pers tout inclus :
entrée/plat/dessert/eaux/vins/café)

Huile d'olive de Provence et Vinaigre Balsamique retravaillé par le Chef

≈≈≈

Amuse-bouche

≈≈≈

- Crémeux de Tourteau, purée de Patate Douce froide à l'huile d'olive et feuille d'Huitre
- Carpaccio de Foie Gras, tarte fine de Pomme et Réduction Balsamique
 - Tartare de Saint-Jacques, jambon Bellota, chips de Salsifis ...

≈≈≈

- Quasi de Veau en croûte de Noisette, purée de pomme de terre Ratte et jus aux câpres
- Filet de Saint-Pierre, Endives baisées et réduction agrumes et Noilly-Prat
 - Cailles et Langoustines, purée de Vitelotte et Bisque de Langoustine
 - Feuilleté Pigeon au Foie gras, embeurrée de choux et jus au porto...



- Le Pim's : Chocolat-Orange Sanguine
- Le Tout-Choco : Déclinaison de chocolat noir
- Le Coquelicot : Mousse fraise, crème brulée coquelicot, biscuit
- Le Poiré : Mousse Poire et Calvados, Poires aux Caramel beurre salé...

On parle de Nous :



Inutile de montrer patte blanche pour espérer manger dans ce restaurant du centre-ville ! Derrière les fourneaux, le chef réalise une cuisine bien dans l'air du temps avec de beaux produits. Dans l'assiette, les assaisonnements sont bons, les cuissons réussies. Accueil et service tout sourire.

Les inspecteurs du guide MICHELIN

LE PATTE NOIRE

Le chef Adrien Roux, un ancien de chez Hélène Darroze, et Marie Doinel rendent hommage au porc ibérique dans cette bâtisse de caractère. Le jambon Guijuelo de Bellota-Bellota est leur produit signature, coupé à la main et servi sur une assiette volcanique qui

en déploie les arômes de noisette. Des accords terre-mer subtils et justes se font jour, comme l'anguille fumée et lentilles vertes du Puy ou le « Frenchie-Frenchie » qui combine la cuisse de grenouille et l'escargot de bourgogne. Formule : 29 €.

► 56, rue du Gué, Rueil-Malmaison. 09-81-20-81-69.



TripAdvisor remet le Certificat d'Excellence aux hébergements, attractions et restaurants qui reçoivent régulièrement d'excellentes notes de la part des voyageurs.

Nos internautes :

["Des plats originaux et très bons"](#)

Avis écrit le 21 juillet 2015

Des associations originales qui mêlent différentes textures, des saveurs diverses, une vraie belle parenthèse. Merci également pour l'accueil et le service efficace et professionnel sans être pesant

["Très bonne table"](#)

Avis écrit le 16 juillet 2015

3ème visite et toujours ravis de nos repas. Ce soir là St Pierre giroles pour les uns et risotto de pâtes pour les autres avec coupe fruits rouges. Tout simplement délicieux. Et toujours un accueil et un service attentif. Bien bonne adresse à ne pas manquer

Galerie photos culinaires :

Sur Facebook : « le patte noire »

Sur www.lepatte noire.com

Sur www.michelin.com