

BERNARD *B* LOISEAU



Edmond Fallot
La Moutarde de qualité depuis 1840



MOUTARDE À L'ANETH ET AU CITRON "B.LOISEAU / E. FALLOT"*MUSTARD WITH DILL AND LEMON*

Le délicat mariage de l'aneth et du citron apportera une note de fraîcheur à un saumon cru, mariné ou même fumé. Cette moutarde sera également parfaite dans une vinaigrette légère à consommer avec un produit de saison : les huîtres !

The delicate marriage of dill and lemon will bring a note of freshness to a good raw, marinated or smoked salmon. This mustard will be also completed in a light vinaigrette to be consumed with a seasonal product : oysters !

MOUTARDE AUX FEUILLES DE CORIANDRE ET À L'ORANGE CONFITE "B.LOISEAU / E. FALLOT"*MUSTARD WITH LEAVES OF CORIANDER AND CRYSTALLIZED ORANGE*

Sa note est acidulée et subtile. La fraîcheur de la coriandre s'équilibre parfaitement avec l'amertume et la rondeur de l'orange confite. Cette moutarde est idéale pour un magret de canard, une côte de veau, ou pour parfumer une vinaigrette en accompagnement de langoustines, de homard ou même d'asperges.

Its note is acidulated and subtle. The freshness of the coriander balances perfectly with the bitterness and the curvature of the crystallized orange. This mustard is ideal for a duck breast, a veal chop, or to perfume a vinaigrette in accompaniment of scampis, lobster or even asparagus.

MOUTARDE À LA FLEUR DE NOISETTE ET VANILLE BOURBON "B.LOISEAU / E. FALLOT"*MUSTARD WITH NUT FLOWERS & BOURBON VANILLA*

Préparée à partir de noisettes récoltées dans l'Yonne, en Bourgogne, et de Vanille bourbon de Madagascar, cette moutarde accompagnera parfaitement une sauce chaude ou froide avec des noix de Saint-Jacques ou des langoustines. Nature, elle rehaussera la saveur de vos canapés pour l'apéritif.

Prepared with nuts from Yonne, in Burgundy, and Bourbon Vanilla from Madagascar, this mustard is the perfect accompaniment for a warm or cold sauce with scallop or Dublin Bay prawn. Can be spread on small canapés or amuse-bouche for a new tasty flavor.

MOUTARDE AUX CÈPES ET AU THÉ FUMÉ "B.LOISEAU / E. FALLOT"*CEPS AND SMOKED TEA MUSTARD*

Le fumé du thé associé à la saveur de sous-bois du cèpe intensifie le côté automnal de cette moutarde, qui sera parfaite avec une pièce de bœuf, un gibier (marcassin ou chevreuil par exemple), une volaille (pintade, ...), ou du poisson fumé. On peut aussi l'incorporer dans une mayonnaise pour la rendre inédite.

The smoked of the tea associated with the flavour of undergrowth of the cep intensify the autumnal side of this mustard, which will be completed with a beef, a game, poultry, or some smoked fish. We can also incorporate it into a mayonnaise.

VINAIGRES RARES AUX SAVEURS INÉDITES ET AUX GOÛTS EXOTIQUES BERNARD LOISEAU - EDMOND**FALLOT : Vanille & au Curcuma / Litchi & à la Rose / Miel de Bourgogne & au Thé Earl Grey***RARE VINEGARS WITH NEW FLAVORS AND EXOTIC TASTES BERNARD LOISEAU - EDMOND FALLOT :**Vanilla and Turmeric vinegar / Litchi and Rose vinegar / Honey from Burgundy and Tea Earl Grey vinegar*

L'ajout délicat de quelques gouttes de l'un de ces vinaigres rares en accompagnement de poissons, crustacés, viandes, chutney de fruits ou salades apportera une saveur inédite de subtilité et de raffinement.

The delicate addition of some drops of one of these rare vinegars in fishes, shellfish, meats, chutneys, or salads will bring a new flavor of delicacy and elegance.



Edmond FalLOT