

restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

Le chef

THIBAUT SOMBARDIER

et le chef exécutif

MATTHIEU PIROLA

vous invitent à un voyage culinaire où se

conjuguent

authenticité et raffinement.





PARTITION VÉGÉTALE

ASPERGES VERTES DE PROVENCE
Vinaigrette à l'huile de laitue de mer et petits pois

MORILLE JUMBO
Cuisinée au vin jaune, soufflé au vieux comté

AGNOLOTTI DEL PLIN
Consommé du jardinier

SUCRINE
Printanière de légumes, sabayon à la moutarde

CRAQUANT DE MYRTILLE
Crème glacée au lait ribot

ou

SUPRÊME AU CHOCOLAT NOIR 70%
Cœur vanille passion, crème à la fève de tonka

———— 155 € ————





EXPRESSION

ASPERGES VERTES DE PROVENCE

Bar à cru, vinaigrette à l'huile de laitue de mer et petits pois

MORILLE JUMBO

Cuisinée au vin jaune, soufflé au vieux comté

COUSSINET DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR KRISTAL

Beurre citron-persil

Supplément 40 €

PÊCHE DE PETIT BATEAU

Pâte de carotte, roquette et consommé du jardinier

VIANDES D'EXCEPTION

Agneau de lait ou Canard Burgaud

CRAQUANT DE MYRTILLE

Crème glacée au lait ribot

ou

SUPRÊME AU CHOCOLAT NOIR 70%

Cœur vanille passion, crème à la fève de tonka

200 €





SUBLIMEZ LES CRÉATIONS DE NOS CHEFS

Caviar, Petrossian Paris (50 €)

Fromages, Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France (25 €)



Prix nets - Service & taxes compris

restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

Chef

THIBAUT SOMBARDIER

and executive chef

MATTHIEU PIROLA

*invite you on a culinary journey where
authenticity meets refinement.*





PLANT PARTITION

GREEN PROVENÇAL ASPARAGUS
Sea lettuce oil vinaigrette and peas

JUMBO MOREL MUSHROOM
Cooked in yellow wine, old comté soufflé

CARROT AGNOLOTTI
Gardener consommé

BRAISED SUCRINE SALAD
Spring-style vegetables, mustard sabayon

BLUEBERRY CRISP
Buttermilk ice cream

or

70% DARK CHOCOLATE SUPREME
Vanilla and passionfruit heart, tonka bean cream

———— 155 € ————





EXPRESSION

GREEN PROVENÇAL ASPARAGUS

Seabass, sea lettuce oil vinaigrette and peas

JUMBO MOREL MUSHROOM

Cooked in yellow wine, old comté soufflé

SCALLOPS AND KRISTAL CAVIAR

Lemon and parsley butter

Extra 40 €

BOAT FISHING

Carrot, arugula, gardener consommé

EXCEPTIONAL MEATS

Milk-fed lamb or Burgaud duck

BLUEBERRY CRISP

Buttermilk ice cream

or

70% DARK CHOCOLATE SUPREME

Vanilla and passionfruit heart, tonka bean cream

200 €





ELEVATE OUR CHEF'S CREATIONS

Caviar, Petrossian Paris (50 €)

Cheese, Laurent Dubois, « Meilleur Ouvrier de France » (25 €)

