



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

COURGETTES

Tomate confite, vinaigrette au lait d'amande

GIROLLES

Cuisinées au vin jaune, soufflé au vieux comté

AGNOLOTTI DEL PLIN

Consommé du jardinier

SUCRINE BRAISÉE

Printanière de légumes, sabayon à la moutarde

PETIT POT DE FRAISES

Crème glacée oseille menthe

ou

SUPRÊME AU CHOCOLAT NOIR 70%

Cœur vanille passion, crème à la fève de tonka

155 €





EXPRESSION

FINES TRANCHES DE BAR DE LIGNE À CRU

Artichauts, amandes fraîches, poutargue

GIROLLES

Cuisinées au vin jaune, soufflé au vieux comté

LANGOUSTINES DE CASIER

Caviar Petrossian

Supplément 50 €

PÊCHE DE PETIT BATEAU

Bulots persillés, voile de Noir de Bigorre, salsa verte

VIANDE D'EXCEPTION

Bœuf Wagyu ou Caille farcie



PETIT POT DE FRAISES

Crème glacée oseille menthe

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 €)

Accord Mets & Vins (95 €)





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

ZUCCHINI

Candied tomatoe, almond milk dressing

CHANTERELLE MUSHROOMS

Cooked in yellow wine, old comté soufflé

CARROT AGNOLOTTI

Gardener consommé

BRAISED SUCRINE SALAD

Spring-style vegetables, mustard sabayon

SMALL JAR OF STRAWBERRIES

Sorrel and mint ice cream

or

70% DARK CHOCOLATE SUPREME

Vanilla and passionfruit heart, tonka bean cream

———— 155 € ————





EXPRESSION

RAW WILD SEA BASS

Artichokes, fresh almonds, bottarga

CHANTERELLE MUSHROOMS

Cooked in yellow wine, old comté soufflé

POT-CAUGHT LANGOUSTINES

Petrossian caviar

Extra 50 €

BOAT FISHING

Whelks with parsley, Bigorre Black veil, salsa verde

EXCEPTIONAL MEAT

Wagyu beef or stuffed Quail

SMALL JAR OF STRAWBERRIES

Sorrel and mint 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 €)

Wine Pairing (95 €)

