



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

CUEILLETTE D'AUTOMNE

Vinaigrette à la feuille de figuier

GIROLLES

Cuisinées au vin jaune, soufflé au vieux comté

AGNOLOTTI DEL PLIN

Consommé du jardinier

SUCRINE BRAISÉE

Sabayon au gochujang

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

SÉRIOLE À CRU

Sauce tonnato

GIROLLES

Cuisinées au vin jaune, soufflé au vieux comté

LANGOUSTINES DE CASIER

Caviar Petrossian

Supplément 50 €

COUSSINET DE SAINT-JACQUES

Beurre au haddock fumé, salicorne

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 €)



Prix nets - Service & taxes compris



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

AUTUMN HARVEST

Fig leaf vinaigrette

CHANTERELLE MUSHROOMS

Cooked in yellow wine, old comté soufflé

CARROT AGNOLOTTI

Gardener consommé

BRAISED SUCRINE SALAD

Gochujang 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 YELLOWTAIL

Tonnato sauce

CHANTERELLE MUSHROOMS

Cooked in yellow wine, old comté soufflé

POT-CAUGHT LANGOUSTINES

Petrossian caviar

Extra 50 €

SCALLOPS

Smoked haddock sauce, samphire

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 €)

