



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

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE

Truffe Blanche d'Alba

Supplément 65 €

AGNOLOTTI DEL PLIN

Consommé du jardinier

SUCRINE BRAISÉE

Sabayon au gochujang



POIRE COMICE POCHÉE

Sorbet poire, écume d'amande grillée

ou

MILLEFEUILLETINE

Crêpes dentelle bretonnes, sauce chocolat au sarrasin torréfié

—— 155 € ——





EXPRESSION

MAIGRE DE LIGNE À CRU

Tarama fumé, chou-rave acidulé et huile de Timut

LANGOUSTINES DE CASIER

Caviar Petrossian

Supplément 60 €

CHAMPIGNONS DE SAISON

Jaune d'œuf confit, meurette au vin rouge, cassis et kumquat

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE

Foie gras, Truffe Blanche d'Alba

Supplément 65 €

COUSSINET DE SAINT-JACQUES

Beurre citronné au haddock fumé

VIANDE D'EXCEPTION

Bœuf Wagyu ou Caille farcie

POIRE COMICE POCHÉE

Sorbet poire, écume d'amande grillée

ou

MILLEFEUILLETINE

Crêpes dentelle bretonnes, sauce chocolat au sarrasin torréfié

200 €



Prix nets - Service & taxes compris



SUBLIMEZ LES CRÉATIONS DE NOS CHEFS

Accord Mets & Vins (95 €)

Caviar, Petrossian Paris (40 €)

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



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

CHESTNUT CAPPUCCINO

Alba White Truffle

Extra 65 €

CARROT AGNOLOTTI

Gardener consommé

BRAISED SUCRINE SALAD

Gochujang sabayon

POACHED COMICE PEAR

Pear sorbet, gilled almond foam

or

MILLEFEUILLETINE

Breton lace crêpes, roasted buckwheat chocolate sauce

155 €





EXPRESSION

RAW LINE-CAUGHT MEAGRE

Smoked tarama, tangy kohlrabi, Timut oil

POT-CAUGHT LANGOUSTINES

Petrossian Caviar

Extra 60 €

SEASONAL MUSHROOMS

Candied egg yolk, red wine meurette, blackcurrant and kumquat

CHESTNUT CAPPUCINO

Foie gras, Alba White Truffle

Extra 65 €

SCALLOPS

Smoked haddock sauce

EXCEPTIONAL MEAT

Wagyu beef or stuffed Quail

POACHED COMICE PEAR

Pear sorbet, gilled almond foam

ou

MILLEFEUILLETINE

Breton lace crêpes, roasted buckwheat chocolate sauce

200 €





ELEVATE OUR CHEF'S CREATIONS

Wine Pairing (95 €)

Caviar, Petrossian Paris (40 €)

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

