

restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD
CHEF DE CUISINE STEPHAN BERNARD



E N T R É E S

HUÎTRES CHAUDES « GILLARDEAU »

SAUCE CHAMPAGNE, TOAST DE SEIGLE AU CAVIAR KRYSTAL

75 €

TARTARE DE BAR

HIBISCUS, LAIT DE COCO À L'HUILE D'HERBE

60 €

ASPERGES VERTES DE MALLEMORT

GNOCCHI CONTEMPORAINS, NOISETTES ET ESPUMA PARMESAN

55 €

CHIMÈRE D'ASPERGES BLANCHES ET MORILLES

SOIGNÉE AU VIN D'ARBOIS

65 €



P L A T S

HOMARD BLEU DE BRETAGNE

PETITS POIS À L'ANGUILLE FUMÉE
BISQUE DE HOMARD AU CURRY ROUGE

85 €

SEICHE DE LA MER CELTIQUE

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU CITRON CONFIT, CAVIAR KRYSTAL

75 €

FILET DE BŒUF

CAROTTES LAQUÉES AU GINGEMBRE ET MIEL
SAUCE PORTO INFUSÉE À LA BONITE

80 €

PIGEON ROYAL

RACINE DE PERSIL À LA CHÂTAIGNE ET SAUCE GRAND VENEUR

85 €



D E S S E R T S

FROMAGE

PAR LAURENT DUBOIS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

22 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

GLACE À LA VANILLE

20 €

L'ACCORD PARFAIT... PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DO NOVAL - VERRE 22€

CITRON MERINGUÉ

SABLÉ BRETON ET SORBET CITRON

18 €

L'ACCORD PARFAIT... SAUTERNES LA TOUR BLANCHE 2015 - ½ BOUTEILLE 80€

POMME CARAMÉLISÉE

CRÊPE DENTELLE, CARAMEL BEURRE SALÉ

18 €

L'ACCORD PARFAIT... VOUVRAY CLOS DU BOURG 2018 - VERRE 22€



M E N U C A R T E B L A N C H E

LE CHEF VOUS PROPOSE
UN MENU CARTE BLANCHE UNIQUE
EN QUATRE TEMPS
IMPROVISÉ CHAQUE JOUR

LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

190 €

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS



S T A R T E R S

« GILLARDEAU » GRATINATED OYSTERS

CHAMPAGNE SAUCE, TOASTED RYE BREAD WITH KRYSTAL CAVIAR

75 €

SEABASS TARTARE

HIBISCUS, COCONUT MILK WITH HERB OIL

60 €

GREEN ASPARAGUS FROM MALLEMORT

CONTEMPORARY GNOCCHI, HAZELNUTS AND PARMESAN FOAM

55 €

WHITE ASPARAGUS AND MOREL CHIMERA

WITH ARBOIS WINE

65 €



MAIN COURSES

BRITTANY BLUE LOBSTER

PEAS AND SMOKED EEL, LOBSTER BISQUE WITH RED CURRY

85 €

CELTIC SEA CUTTLEFISH

SPELT RISOTTO WITH CANDIED LEMON, KRYSTAL CAVIAR

75 €

BEEF FILLET

GINGER AND HONEY GLAZED CARROTS
BONITO INFUSED PORT SAUCE

80 €

ROYAL PIGEON

PARSLEY ROOT WITH CHESTNUT, GRAND VENEUR SAUCE

85 €



DESSERTS

CHEESE

FROM LAURENT DUBOIS, "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE"

22 €

CHOCOLATE SOUFFLÉ

WITH VANILLA ICE CREAM

20 €

THE PERFECT PAIRING... PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DO NOVAL – GLASS 22€

LEMON MERINGUE

SHORTBREAD, LEMON SORBET

18 €

THE PERFECT PAIRING... SAUTERNES LA TOUR BLANCHE 2015 – ½ BOTTLE 80€

CARAMELIZED APPLE

CREPE, SALTED BUTTER CARAMEL

18 €

THE PERFECT PAIRING... VOUVRAY CLOS DU BOURG 2018 – GLASS 22€



C A R T E B L A N C H E M E N U

THE CHEF OFFERS YOU
A UNIQUE CARTE BLANCHE MENU
IN FOUR COURSES
IMPROVISED EVERY DAY

THE MENU IS SERVED FOR THE WHOLE TABLE

190 €

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS