

restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS



PARTITION VÉGÉTALE

BETTERAVE JAUNE

LAIT FUMÉ À L'HUILE DE SALICORNE

CÈPES RÔTIS

SABAYON PERSILLÉ ET SUC DE TOMATE

AUBERGINE

FAÇON CAPONATA, SAUCE ROMESCO

SUCRINE DANS UNE FLEUR DE COURGETTE

GIROLLES, MISO ET CITRON

FIGUE RÔTIE

FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN,
CRÈME GLACÉE À LA FEUILLE DE FIGUIER

OU

MOUSSE TIÈDE CHOCOLAT PRALINÉ

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

155€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS



T E R R E - M E R

CŒUR DE SAUMON FUMÉ

BETTERAVE JAUNE, LAIT FUMÉ À L'HUILE DE SALICORNE

CÈPES RÔTIS

ESCARGOTS, SABAYON PERSILLÉ ET SUC DE TOMATE

PÊCHE DE PETIT BATEAU

VELOUR DE PISTACHE DE SICILE ET MOULE

VOLAILLE D'ARNAUD TAUZIN

GIROLLES ET VINS JAUNE

FIGUE RÔTIE

FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN, CRÈME GLACÉE À LA FEUILLE DE
FIGUIER

OU

MOUSSE TIÈDE CHOCOLAT PRALINÉ

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

175€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS



E X P R E S S I O N

CŒUR DE SAUMON FUMÉ ET CAVIAR

BETTERAVE JAUNE, LAIT FUMÉ AUX GRAINS DE CAVIAR,
HUILE DE SALICORNE

CÈPES RÔTIS

CÈPES ET ESCARGOTS, SABAYON PERSILLÉ ET SUC DE TOMATE

PÊCHE DE PETIT BATEAU

VELOUR DE PISTACHE DE SICILE ET MOULE

VIANDE D'EXCEPTION ET CAVIAR

RACINES CONFITES, JUS COURT ET SABAYON ORIGAN

FIGUE RÔTIE

FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN, CRÈME GLACÉE À LA FEUILLE DE
FIGUIER

OU

MOUSSE TIÈDE CHOCOLAT PRALINÉ

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

210€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS



P L A N T P A R T I T I O N

YELLOW BEETROOT

SMOKED MILK WITH SAMPHIRE OIL

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

PARSLAY SABAYON, TOMATO JUICE

EGGPLANT

CAPONATA STYLE, ROMESCO SAUCE

SUCRINE IN A ZUCCHINI FLOWER

CHANTEREL MUSHROOMS, MISO AND LEMON

ROASTED FIG

PECAN FUDGE, FIG LEAF ICE CREAM

OR

CHOCOLATE PRALINE MOUSSE

VANILLA ICE CREAM

155€



L A N D - S E A

SMOKED SALMON HEART

YELLOW BEETROOT, SMOKED MILK WITH SAMPHIRE OIL

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

SNAILS, PARSLAY SABAYON AND TOMATO JUICE

BOAT FISHING

VELVET OF SICILIAN PISTACHO AND MUSSEL

POULTRY FROM ARNAUD TAUZIN

CHANTERELLES AND YELLOW WINE

ROASTED FIG

PECAN FUDGE, FIG LEAF ICE CREAM

OR

CHOCOLATE PRALINE MOUSSE

VANILLA ICE CREAM

175€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS



E X P R E S S I O N

SMOKED SALMON HEART AND CAVIAR

YELLOW BEETROOT, SMOKED MILK WITH CAVIAR, SAMPHIRE OIL

ROASTED PORCINI MUSROOMS

SNAILS, PARSLAY SABAYON AND TOMATO JUICE

BOAT FISHING

VELVET OF SICILIAN PISTACHO AND MUSSEL

EXCEPTIONAL MEAT AND CAVIAR

CANDIED ROOTS, JUICE AND OREGANO SABAYON

ROASTED FIG

PECAN FUDGE, FIG LEAF ICE CREAM

OR

CHOCOLATE PRALINE MOUSSE

VANILLA ICE CREAM

210€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS

