

restaurant



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

BETTERAVE JAUNE

Lait fumé à l'huile de salicorne

CÈPES RÔTIS

Sabayon persillé et suc de tomate

VELOUTÉ DE MAÏS

Coco de paimpol

SUCRINE

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 € ——





TERRE-MER

CRUDO DE SÉRIOLE

Poire nashi, vinaigrette carotte, yuzu et gingembre

CÈPES RÔTIS

Escargots, sabayon persillé et suc de tomate

PÊCHE DE PETIT BATEAU

Velour de pistache de Sicile et moule

VEAU DE LAIT

Rôti aux fines herbes, blettes et céleri, jus à la livèche

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 € ——





EXPRESSION

CARPACCIO DE BAR

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, condiment cresson et wasabi

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 € ———



restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

Chef

THIBAUT SOMBARDIER

and executive chef

MATTHIEU PIROLA

invite you on a culinary journey

where authenticity meets





PLANT PARTITION

YELLOW BEETROOT

Smoked milk with samphire oil

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

Parsley sabayon, tomato juice

CORN VELOUTÉ

Coco beans from Paimpol

SUCRINE

Chanterelle mushrooms, miso and lemon



ROASTED FIG

Pecan fudge, fig leaf ice cream

or

CHOCOLATE PRALINÉ MOUSSE

Vanilla ice cream

—— 155 € ——





LAND-SEA

YELLOWTAIL CRUDO

Nashi pear, carrot, yuzu and ginger vinaigrette

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

Snails, parsley sabayon and tomato juice

BOAT FISHING

Velvet of Sicilian pistachio and mussel

MILK-FED VEAL

Roasted with fine herbs, chard and celery, lovage juice



ROASTED FIG

Pecan fudge, fig leaf ice cream

or

CHOCOLATE PRALINÉ MOUSSE

Vanilla ice cream

—— 175 € ——





EXPRESSION

SEABASS CARPACCIO

Smoked milk with caviar, samphire oil

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

Snails, parlsey sabayon and tomato juice

BOAT FISHING

Velvet of Sicilian pistachio and mussel

EXCEPTIONAL MEAT AND CAVIAR

Candied roots, watercress and wasabi condiment



ROASTED FIG

Pecan fudge, fig leaf ice cream

or

CHOCOLATE PRALINÉ MOUSSE

Vanilla ice cram

———— 210 € ————

