



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

Vinaigrette carotte et orange à l'huile de gingembre

TOPINAMBOUR CONFIT CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE

Consommé de champignon, huile de genièvre

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE

Truffe Blanche d'Alba

SUCRINE

Girolles, miso et citron



POIRE

Mousse d'amandes grillées,
noix de pécan caramélisées

ou

MOUSSE TIÈDE CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée à la vanille

—— 155 € ——





EXPRESSION

EXPRESSION IODÉE

Saint-Jacques, tourteau et caviar

TOPINAMBOUR CONFIT CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE

Consommé de champignon, huile de genièvre

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE

Foie gras, truffe Blanche d'Alba

Supplément 30 €

PÊCHE DE PETIT BATEAU

Sauce Billy-By, moules et basilic thaï

VIANDES D'EXCEPTION

Veau de lait ou Pigeon

POIRE

Mousse d'amandes grillées,
noix de pécan caramélisées

ou

MOUSSE TIÈDE CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée à la vanille

200 €





SUBLIMEZ LES CRÉATIONS DE NOS CHEFS

Truffe Noire du Périgord (30 €)

Truffe Blanche d'Alba (50 €)

Caviar, Kaviari Paris (50 €)

Fromages, Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France (22 €)





28 PLACE DES VOSGES - PARIS

Chef

THIBAUT SOMBARDIER

and executive chef

MATTHIEU PIROLA

invite you on a culinary journey

where authenticity meets





PLANT PARTITION

BEETROOT

Carrot and orange vinaigrette with ginger oil

JERUSALEM ARTICHOKE FLAVORED WITH BLACK TRUFFLE

Mushroom consommé, juniper oil

CHESTNUT CAPPUCINO

Alba white truffle

SUCRINE

Chanterelle mushrooms, miso and lemon



PEAR

Toasted almond mousse,
caramelized pecan nuts

or

CHOCOLATE PRALINÉ MOUSSE

Vanilla ice cream

———— 155 € ————





EXPRESSION

IODINE EXPRESSION

Scallops, crab and caviar

JERUSALEM ARTICHOKE FLAVORED WITH BLACK TRUFFLE

Mushroom consommé, juniper oil

CHESTNUT CAPPUCINO

Foie gras, Alba white truffle

Extra 30 €

BOAT FISHING

Billy-By sauce, mussels, thai basil

EXCEPTIONAL MEATS

Milk-fed veal or Pigeon

PEAR

Toasted almond mousse,
caramelized pecan nuts

or

CHOCOLATE PRALINÉ MOUSSE

Vanilla ice cream

200 €





ELEVATE OUR CHEF'S CREATIONS

Périgord Black Truffle (30 €)

Alba White Truffle (50 €)

Caviar, Kaviari Paris (50 €)

Cheese, Laurent Dubois, « Meilleur Ouvrier de France » (22 €)

