

HALO



12 rue Saint-Sauveur - Paris

APPETIZERS

Maritozzo salé,

œufs de saumon, ricotta au caramel et noisette - 12

Frites de céleri-rave,

mayonnaise à l'harissa - 9

CRU

Maki de sérieole,

gelée de vinaigre tosazu, radis red meat, aneth et cerfeuil - 22

A LA BRAISE

Maigre grillé au feu de bois,

salsifis confits au café, espuma aux agrumes - 29

PASTA

Agnolotti à la citrouille,

orange sanguine, thon rouge et bisque de homard - 28

Chitarra,

lotte, pleurotes et yuzukoshō - 29

DESSERTS

Glace au mascarpone fumé,

crumble chocolat, thé vert torréfié, espuma chocolat noir - 14

Sorbet pamplemousse et betterave,

chips de betterave - 10

**HALO accueille une collaboration exclusive avec
MOVAE en février.**

**Le lieu se transforme en un espace vivant et
évolutif, pensé comme un terrain de dialogue entre
design, culture et hospitalité.**

**Modules configurables, objets détournés de leur
fonction première : l'espace se réinvente au fil des
usages, des œuvres et des moments partagés.**



SNACKS

Maritozzo,

salmon roe, caramelized ricotta and hazelnut – 12

Celeriac fries,

harissa mayonnaise – 9

RAW

Greater amberjack maki,

tosazu vinegar jelly, red meat radish, dill and chervil – 22

WOOD FIRE

Wood-fired meagre,

coffee-confit salsify, citrus espuma – 29

PASTA

Pumpkin agnolotti,

blood orange, bluefin tuna and lobster bisque – 28

Chitarra,

monkfish, oyster mushrooms and yuzukoshō – 29

DESSERTS

Smoked mascarpone ice cream,

chocolate crumble, roasted green tea, dark chocolate espuma – 14

Grapefruit and beetroot sorbet,

beetroot chips – 10

In February, HALO welcomes an exclusive collaboration with MOVAE.

The venue transforms into a living, evolving space, conceived as a platform for dialogue between design, culture, and hospitality.

Configurable modules and objects diverted from their original function allow the space to continuously reinvent itself through uses, artworks, and shared moments.

