

ACTE III

Le Chef Stéphane Hemery vous propose une cuisine maison, de saison, inspirée par la Méditerranée.

ACTE III est une table guidée par trois valeurs : partage, générosité et authenticité. Chaque assiette est pensée comme un moment à vivre ensemble, autour de produits de saison choisis avec soin et travaillés dans le respect des terroirs. Notre ambition est de créer un lieu convivial, où le goût devient un langage commun.

NOS MENUS

Menu Déjeuner

(lundi au vendredi, midi uniquement) – 25 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menus Acte 3

(tous les jours, midi & soir)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 30 €

Entrée + Plat + Dessert – 39 €

PRÉAMBULE

Gressins croustillants au lard de Colonnata (5 pièces)	6 €
Focaccia tiède à l'huile d'olive de Sicile	4 €
Charcuteries ibériques : Serrano & chorizo fermier	12 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette carte sont nées élevées et abattues en France et en Irlande.

SCÈNE I – LA DÉCOUVERTE

(Menu) Farçou aux blettes , beignet provençal aux herbes	11 €
(Menu) Velouté de choux-fleurs , espuma de fromage frais, brisures de chataignes	12 €
(Menu) Tartare de poisson du marché aux agrumes	14 €
(Menu) Polpette (boulettes de viande à la napolitaine), sauce tomate, céleri frit, parmesan & focaccia	12 €
Supions frits à la fleur de sel	12 €
Salade poulpe tendre, fenouil croquants & olives riviera	16 €
Arancini dorés, cœur de tomates séchées (spécialité italienne à base de risotto au safran)	13 €

SCÈNE II – L'ESSENTIEL

(Menu) Gnocchi fondants, taleggio & gorgonzola	17 €
(Menu) Tajine de pintade fermière au citron confit, graines de semoule, condiments & olives Riviera	22 €
(Menu) Poisson du marché, façon bouillabaisse, pommes vapeur & fenouil confit	24 €
(Menu) Fricassée de supions & chorizo ibérique, tomates séchées & pousses d'épinard	22 €
(Menu) Chou-fleur doré au four, butternut rôtie, sauce tahini	18 €
Pâtes rigatoni à la saucisse, sauce tomate parfumée & pecorino	20 €
Tentacule de poulpe à la plancha, riz vénéré & tomates séchées	26 €
Ris de veau croustillants, poêlée de girolles & écrasé de pomme de terre agria à l'huile d'olive	38 €
Entrecôte de bœuf Angus (250 g), pommes mitraille & sauce chimichurri	29 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette carte sont nées élevées et abattues en France et en Irlande.

PLATS À PARTAGER (ACCOMPAGNÉS DE 2 GARNITURES AU CHOIX)

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées (1,2 kg), cuisson lente,
servi fondant 78 €

Dorade royale rotie (pièce env. 1 kg), sauce vierge à la grenade 76 €

GARNITURES AU CHOIX

Légumes de saison à l'huile d'olive

Pâtes rigatoni au pesto

Pommes mitraille sautées

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

SCÈNE III – SÉLECTION DE FROMAGES

(Menu) Taleggio & confit de figues 9 €

(Menu) Tomme de chèvre 9 €

Gorgonzola à la cuillère 9 €

Assortiment de fromages 14 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Les viandes entrant dans la composition des plats de cette carte sont nées élevées et abattues en France et en Irlande.

SCÈNE IV – TOUT EN DOUCEURS

(Menu) Tarte au citron meringuée	9 €
(Menu) Crème brûlée à la pistache	9 €
(Menu) Mousse au chocolat Valrhona Caraïbes 70%	9 €
(Menu) Sabayon tiède caramélisé aux clémentines	9 €
Affogato Café (onctueuse glace vanille, arrosé d'un espresso)	7,5 €
Affogato des Pouilles (glace noisette, Amaretto)	8 €
Soufflé Marguery flambé au Grand Marnier (depuis 1959)- 20 minutes de préparation	14 €
Sorbet "Bernard Blier" (orange sanguine, sirop vieux rhum & vanille)	9 €
Glaces & sorbets artisanaux Christophe Pedone (Vanille, noisette du Piémont, citron de Menton, framboise, orange sanguine, pistache de Bronte)	3 €
Café gourmand (mousse chocolat, crème citron, glace noisette)	9,5 €
Sabayon glacé au café, noisettes caramélisées	9€