



HÉMICYCLE

Bienvenue dans l'hémicycle

Espace de confrontation, de choix et de réflexion. Oui, mais... nous sommes dans notre Hémicycle !

Ici, on se laisse aller et transporter par Notre débat : la gastronomie. Nous sommes citoyens du monde, nous interprétons, nous nous exprimons et parfois nous bouleversons le classique avec notre perception.

Le chef Flavio Lucarini et la cheffe pâtissière Aurora Storari vous font vivre un voyage de Rome... à Paris.

Que le débat commence !



HEMICYCLE_GUEST
Bourgogne75!





HÉMICYCLE

LES MENUS

Menu Déjeuner

Menu Nomentana (entrée, plat, dessert)

Servi en 1 heure à votre demande, du mardi au vendredi, hors jours fériés
49€

Accord du sommelier 35€



Menu Cassia

Balade en 4 étapes dans l'univers du chef

85€

Accord du sommelier 65€



Menu Appia

Parcours en 6 étapes dans l'univers du chef

105€

Accord du sommelier 90€



Menu Aurelia

Découverte en 8 étapes dans l'univers du chef

Au dîner uniquement

125€

Accord du sommelier 105€



HÉMICYCLE

La rondeur régnait, pas des coins, pas d'arêtes, ni de haut ni de bas, abondance et volupté. On garde cet esprit en faisant se confronter différentes acidités et fraîcheurs... La gourmandise reste notre amie, elle ne nous a rien fait, on cache juste sa richesse.

LES ENTRÉES

Truite

Concombre préservé, émulsion au poivre vert et feuilles de citronnier
28€

Courge Violina de chez Pierre Gayet

Servie comme un ragoût de billes relevé au piment d'Espelette, pesto de shiso, kimchi de courge et Stracchino maison
28€

Cardoncello

Farci à la Cecina, graines de moutarde pickles, consommé de tamarin et géranium rose
28€



HÉMICYCLE

Primi piatti ? Entre-plats ? Pourquoi forcément de la pâte ? Pourquoi se forcer à faire ce que l'on nous dit de faire ? Aujourd'hui oui, demain peut-être.

LES ENTRE-PLATS

Betterave fumée

En raviole, sauce petit-lait, tagète, granité d'oignon rouge et mûres
26€

Cresson

En risotto, encornets « Alla Luciana » citron noir
30€



Chaque élément a sa place, comme dans la vie et dans la cuisine, mesures, formes et températures font le jeu. L'alchimie des goûts et les couleurs font le reste.

LES PLATS

Homard décliné en trois façons (pour 2 pers.)

La pince laquée au barbecue, céleri branche et consommé de raisin
Le corps cuit en feuille de figuier, « vinaigrette » de raisin,
jus d'herbes, salade de lentilles Beluga
Seadas, faisselle, ciboulette
70€ / pers.

Pigeon de la ferme de la Touche Fleury

Poché, kosho de cerises, mole, raviolo de chou romanesco « in brodo »
d'épices, cuisse en tempura, Blend-icycle
49€

La pêche du jour

« Gaspachaud » de tomatillo à la coriandre, artichaut poivrade farci,
couteaux et noix fraîches
45€



HÉMICYCLE

Toucher l'intouchable, jouer avec le feu, énorme débat franco-italien...
Le fromage, prise de risque ? Bien sûr.

LA FAÇON DONT NOUS CONCEVONS LE FROMAGE

Roquefort

En parfait aéré, figues et raifort
18€

Chaource

En crêpe soufflée, mesclun,
sorbet au cidre
18€



« Aucun plaisir ne dure s'il n'est pas ravivé par la variété » déclare Publilio Siro.
Voilà la fin de notre débat, les desserts. La gourmandise, la fraîcheur, la force, la tendresse, le plaisir simple pour des gens qui ne savent pas choisir.

LES DESSERTS

Céliéri-rave et pomme

Ganache montée au céleri-rave rôti, compote de pomme Red Love et poivre rouge de Sichuan, sherbet gingembre et citronnelle
20€

Lait, miso et épices chaï

Flan caramel à la confiture de lait acidulée, glace riz basmati et miso blanc, poudre glacée aux épices chaï
20€

Laitue de mer, agrumes et Gianduja

Crèmeux à la Gianduja, confiture de laitue de mer et cédrat,
sorbet aux citrons
20€