



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

### Saint-Jacques rôtie

Cidre comme un beurre blanc, capucines de la racine à la fleur  
30€

### 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

### Raviole

Betterave fumée, sauce petit-lait, tagète, granité d'hibiscus  
26€

### Crevettes bouquet

Cruces, sarriette, « intingolo » à l'encre de seiche, croquette iodée de poule  
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

### Caille royale du Maine Anjou farcie à la truffe noire (pour 2 pers.)

Taco soufflé, faisselle et ciboulette, salade de puntarelle,  
consommé de caille, racines  
60€ / pers.

### Selle d'agneau

Rôtie, cime di rapa farcis, sauce pistache bergamote,  
sardine fumée et curry vert maison  
49€

### Rouget barbet

Poché, salade de trévisse tardive et mélisse, clémentines et poivre rouge  
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, courge et raifort  
18€

### Chaource

En crêpe soufflée,  
kiwi rouge et lavande  
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

### Céleri-rave et pomme

Ganache montée au céleri-rave rôti, coing et Granny Smith au 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, nuage glacé 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€

### Topinambour, poire et sapin

Topinambour rôti en soufflé, terrine de poire et sapin, glace beurre noisette  
23€