



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 !



PASSION 
DESSERT



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€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque. Prix nets en euros TTC - Service compris.

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Notre poisson est issu d'une pêche raisonnée.



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

Asperge verte Algue kombu, coussins de capucines	30€
Betterave fumée en raviolo Sauce petit-lait, tagète, granité d'hibiscus	28€
Asperge blanche Marinée, tripes de morue, condiment au sésame et agrumes fermentés, Consommé blond d'asperges	30€
Morille Farci à la Cecina, fregola sarda, mayonnaise au pollen, écume aux herbes Brioche feuilletée et Fumaison	34€



HÉMICYCLE

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

Maquereau 45€

Au barbecue, caillettes de laitue à la réglisse, poivre rouge et menthe, sauce au vin rouge

Caille farcie à la marjolaine – en deux services (2 pers.) 70€ / pers.

Royale de foie en tempura, condiments fraises vertes et petit pois, œufs de truite

Taco soufflé, pannacotta relevé de petit pois, Kristal 10g/pers.

Canard gras de la Ferme de Houssaye 49€

Rôti sur le coffre, laitue celtuce, condiment aux abricots séchés et lavande



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,
églantier et noix

18€

Chaource
En crêpe soufflée,
poire, gingembre et yuzu

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

Blanc vapeur au poivre de cassis
Sauce chili et oseille, gavotte au levain,
mousse légère coco et fleurs de saison

20€

Carotte des sables farcie au caramalia, jasmin et citron noir
Sauce de carotte pourpre et baie de verveine,
glace au shiso rouge et meringue au soja blanc

20€

Raviole de rhubarbe, olive et chocolat au Lait
Rhubarbe et feuilles de capres, crémeux chocolat au lait 53% et olive
Kalamata, granité rhubarbe et helichryse

20€