



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 du Marché

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 confrontant différentes acidités et fraîcheurs...
La gourmandise reste notre amie, elle ne nous a rien fait,
on cache juste sa richesse.

LES ENTRÉES

Sucrine rouge rôtie	32€
Ketchup de citron noir, condiment glacé aux herbes du jardin de Simone, beurre blanc au Parmesan et fève de tonka	
Betterave fumée en raviolo	28€
Sauce petit-lait, tagète, granité d'hibiscus	
Tourteau	34€
Cuit au naturel, sabayon de corail à la sarriette, blend-icycle condiment aux prunes fermentées et Ditalini au concentré de tourteau	
Cardoncello	32€
Farci à la Cecina, mayonnaise au pollen, écume aux herbes	



HÉMICYCLE

Chaque élément à 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

- | | |
|--|--------------|
| Thon rouge | 45€ |
| Salade de haricots beurre, sureau, œufs de truite, mayonnaise fumée, vinaigrette au verjus | |
| Caille rôtie (2 pers) | 45€/p |
| Farcie au chorizo et poivron Crusco, salade de fleurs et poivrons en consommé de caille. Jus de fermentation de cerises, beignet de foie | |
| Canard laqué au teriyaki et épices | 49€ |
| Aubergines, noix de cajou et oseille | |



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€

Comté 36 mois

Croustillant au curry breton, tomate
verte concentrée, laurier et sorbet
abricot

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

Raviole de cerise et ail noir

Raviole de lait à l'ail noir, curd de cerise et poivre tellycherry, chantilly à la sauge et cerises rôties

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, olives et chocolat au lait

Rhubarbe et feuilles de câpres, crémeux chocolat au lait 53% et olives Kalamata, granité rhubarbe et hélichryse

20€