



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 au déjeuner uniquement, en 1 heure à votre demande, du mardi au vendredi, hors jours fériés

49 €

Accord du sommelier

35 €



Menu Découverte

Entrée, plat, dessert - Les Signatures du chef

Servi au déjeuner uniquement, en 1 heure à votre demande, du mardi au vendredi, hors jours fériés

63 €

Accord du sommelier

45 €



MOONCHILD

Découverte en 6 étapes dans l'univers du chef,

Servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi

130 €

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

DRAG YOU TO VEG

Servi uniquement au dîner du mardi au samedi

TOMATE
BETTERAVE
SPAGHETTINI
CEPE
LAITUE

110 €

Accord du sommelier 85 €



FEAR OF THE PÂTES

Servi uniquement au dîner du mardi au samedi

GNOCCHI
RAVIOLO
GRATIN
DITALINI
SPAGHETTI

125 €

Accord du sommelier 95 €



MOONCHILD

Découverte en 7 étapes dans l'univers du chef

Servi uniquement au dîner du mardi au vendredi, et au déjeuner et dîner le samedi

145 €

Accord du sommelier 115€

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

Spaghetтино de la Veille	30€
Vinaigrette chaude de tomatillo, seiches, agastache et sauce à l'encre	
Tomate San Marzano	32€
Farcie aux gnocchi « alla sorrentina » ketchup de citron noir, condiment glacé aux herbes du jardin de Simone, beurre blanc au Parmesan	
Tourteau	34€
Cuit au naturel, sabayon de corail à la sarriette, blend-icycle condiment aux prunes fermentées et Ditalini au concentré de tourteau	
Cèpes	38€
Rôti, escarole au bbq, tomate verte, shiso et pistache	



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

Vive	43€
Comme un Unagi, œuf de truite, livèche, épinards	
Caille rôtie (pour 2 personnes)	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	
Lapin	49€
Comme une terrine, fleur de courgette farcie aux herbes amères, crème crue et cresson	



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	18€	Comté 36 mois	18€
En parfait aéré, Abricot à la moutarde		Croustillant au curry breton, tomate verte concentrée, laurier et sorbet abricot	



« *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

Salade de laitue	22€
Criste-marine, pêches rôties et yuzu kosho rouge, mozzarella au géranium, cheesecake croustillante	
Spaghetti de patates douces	22€
À la Framboise, mousse yaourt et badiane, crème glacée aux graines et noisette, sauce à manger à la livèche	
Prune confit	22€
Au pollen, curd au grué de cacao, émulsion au chocolat 65% aux poivres, sauce lactée au café	