



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!



Carte de visite



# 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 €



### APPIA

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

CHOU  
BETTERAVE  
SPAGHETTINI  
CEPE  
POMME

110 €

*Accord du sommelier 85 €*



## FEAR OF THE PÂTES

Servi uniquement au dîner du mardi au samedi

STELLINE  
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

<b>Chou frisé</b>	32€
Farci à la cecina et fromage frais, stelline aux cime di rapa, palourdes, émulsion bergamote et piment vert	
<b>Spaghettoni de la Veille</b>	32€
Vinaigrette chaude de tomatillo, seiches, agastache et sauce à l'encre	
<b>Saint-Jacques</b>	34€
Cuite dans sa coquille, beurre de verveine, ragout de barbes à la feuille de cerisier, émulsion de céleri et vin jaune comme un carbonara, sable de citron noir	
<b>Cèpes</b>	38€
Rôti, escarole au barbecue, 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

<b>Tourteau</b>	45€
Cuit au naturel, sabayon de corail à la sarriette, blend-icycle condiment aux prunes fermentées et Ditalini au concentré de tourteau	
<b>Dorade Royale</b>	48€
Marinée aux épices satay, chou rouge et radicchio, jus de braisage de pied de veau et kumquat relevé	
<b>Caille rôtie (pour 2 personnes)</b>	49€/p
Farcie au chorizo et poivron Crusco, salade de fleurs et poivrons en consommé de caille. Jus de fermentation de cerises, beignet de foie	
<b>Viande du jour</b>	49€
Rôtie ou pochée, scamorza fumée, salade des herbes amères, olive farcie "Ascolana", émulsion aux céréales torrifiées	



# 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	20€	Comté 36 mois	20€
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

Spaghetti de patates douces	25€
À la Framboise, mousse yaourt et badiane, crème glacée aux graines et noisette, sauce à manger à la livèche	
Prune confite	25€
Au pollen, curd au gruè de cacao, émulsion au chocolat 65% aux poivres , sauce lactée au café	
Guimauve glacée	25€
Au tamarin et riz torréfié, sabayon au cidre fumé, pomme Redlove acidulée, gauffre et ganache au caramel, levure et shiitake confit	