



# HÉMICYCLE

Le chef Flavio Lucarini et la cheffe pâtissière Aurora Storari  
vous font vivre un voyage de Rome... à Paris.

Que le débat commence !

# ACCORDS ET DESACCORDS

Cette page présente mon univers, mes réflexions, et les tensions qui font, selon moi, la richesse de toute démocratie.

Chaque mois, je proposerai deux accords au Coravin : l'un pour mettre en avant un producteur, un millésime ou un terroir ; l'autre issu de mes plus belles bouteilles en cave.

J'espère que cette sélection retiendra votre attention.

Ce mois-ci, j'ai le plaisir de vous présenter :

DOMAINE LEFLAIVE – 5 Verres	(8cl)	245€
HEMICYCLE – Les grands millésimes et les grands terroirs de notre cave	(8cl)	350€

Les accords proprement dits se trouvent dans les pages suivantes ; ce sont des expériences œno-gastronomiques rares.

C'est pourquoi je suis heureux de vous les proposer.

L'accord est à considérer pour l'ensemble de la table

# LES MENUS DÉGUSTATION

Les menus sont disponibles pour le déjeuner et le dîner

## INSTANT MICHELIN

3 Amuse-bouche | Entrée | Plat | Prédessert | Dessert  
une coupe de champagne – 6cl | 2 verres de vin – 6cl | eau | une boisson chaude 51€

89€

## ALIGRE

3 Amuse-bouche | 3 Entrées | 1 Plat – *Poisson ou Viande* - | Prédessert | 2 Desserts  
Disponible également en version végétarienne  
une coupe de champagne – 6cl | 3 verres de vin – 6cl | eau | une boisson chaude 61€

124€

## TRIONFALE

3 Amuse-bouche | 3 Entrées | 2 Plats | Fromage | Prédessert | 2 Desserts  
une coupe de champagne – 6cl | 4 verres de vin – 6cl | eau | une boisson chaude 71€

164€

### Suppléments

Cacio e Pepe 11€

Suppli 8€

Je remplace ma viande avec la Caille de la carte 20€pp

## LES ENTRÉES

Raviolo « ouvert » Betterave   Koji   Petit lait   Hibiscus	35€
Spaghetti de la veille Seiche   Verveine   Kiwi	39€
Huîtres Grillées Asperges blanches   Comté   Cecina   Géranium Rajoutez si le cœur vous en dit <i>Brioche gratinée au comté, farcie à la Cecina, asperge blanche et géranium</i> 7€	37€
Morilles Guanciale   Lentilles   Vin Jaune   Parmesan   Moutarde	49€

## LES PLATS

Asperges vertes Kumquat   Pistache   Thym   Huile d'olive   Sureau	49€
Retour de pêche Clam-chowder   Couteaux   Ail des ours   Citron noir	53€
Lapin Olives   Pistes   Petits pois   Pomelo de Corse   Menthe Rajoutez si le cœur vous en dit <i>Tagliatelles aux abats de lapin, pistes et menthe</i> 12€	51€
Caille farcie à partager Tacos soufflé   Haricots verts   Lardo   Sauce royale d'Épine-vinette	55pp

## LA FAÇON DONT NOUS CONCEVONS LE FROMAGE

### Cacio e Pepe

Spaghettini au Pecorino Romano et notre mélange d'épices 23€

### « Smash » Suppli

Mozzarella | Jus aux herbes 15€

## LES DESSERTS

### Fraise

Laitue de mer | Pollen | Riz 25€

### Rhubarbe

Melilot | Tamarin | Caramel 25€

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.

La provenance des nos viandes privilégie la France comme l'Espagne. Sont élevées et abattues en France comme en Espagne

Pour garantir la qualité du service, le menu n'est pas sujet à des modifications

# LES FORMULES DEJEUNER

du mardi au vendredi, hors jours fériés.

## LES CHAMPEAUX

89€

Amuse-bouche

Entrée au choix

Plat au choix

Cacio e pepe  
Blend d'épices

prédessert

Dessert au choix

*Eau / Boisson chaude / Accord du Sommelier*

57€

---

## CECAFUMO

55€

Cuisine d'instant inspirée des produits du marché

Entrée, plat, dessert

*Eau / Boisson chaude / Accord du sommelier*

35€

Servi en 1 heure, à votre demande

Le menu est conçu pour être servi à l'ensemble de la table, afin de garantir une expérience harmonieuse

Le menu est sujet à variation par rapport aux arrivages

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.

La provenance des nos viandes privilégie la France comme l'Espagne. Sont élevées et abattues en France comme en Espagne

Pour garantir la qualité du service, le menu n'est pas sujet à des modifications