



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

ALIGRE

3 Amuse-bouche | 3 Entrées | 1 Plat | Prédessert | 1 Dessert

124€

Disponible également en version végétarienne

une coupe de champagne – 6cl | 3 verres de vin – 6cl | eau | une boisson chaude 61€

TRIONFALE

3 Amuse-bouche | 3 Entrées | 2 Plats | Prédessert | 2 Desserts

164€

une coupe de champagne – 6cl | 4 verres de vin – 6cl | eau | une boisson chaude 71€

Suppléments

Cacio e Pepe 11€

Suppli 8€

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

Les menus sont conçus pour être servis à l'ensemble de la table, afin de garantir une expérience harmonieuse

LES ENTRÉES

Raviolo « ouvert »

Betterave | Koji | Petit lait | Hibiscus 37€

Spaghetti de la veille

Seiche | Verveine | Kiwi 42€

Homard Satay

Sumeshi | Braissage d'été | Mélisse | Amandes 58€

Cardoncello

Cecina | Amandes de mer | Borlotti | Roquette | Estragon 39€

LES PLATS

Asperges vertes

Kumquat | Pistache | Thym | Huile d'olive | Sureau 49€

Rouget

Datterini | Fleur de fenouil | Carottes 51€

Lapin

Olives | Anchois | Petits pois | Pomelo de Corse | Menthe 51€

Rajoutez si le cœur vous en dit

Tagliatelles aux abats de lapin, pistes et menthe 12€

Caille farcie à partager

58pp

Tacos soufflé | Haricots verts | Lardo | Sauce royale d'Épine-vinette

LA FAÇON DONT NOUS CONCEVONS LE FROMAGE

Parfait au Roquefort Mizuna/Moutarde/Figues pickles	18€
« Smash » Suppli Mozzarella Jus aux herbes	15€

LES DESSERTS

Fraise Laitue de mer Pollen Riz	25€
Rhubarbe Fève Tonka Foin 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 – Homard +6€

Plat au choix – Caille (min 2 personne) +20pp

Cacio e pepe

Blend d'épices

prédessert

Dessert au choix

Eau / Boisson chaude / Accord du Sommelier

51€

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