



# 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 »<br>Betterave   Koji   Petit lait   Hibiscus          | 37€ |
| Spaghetti de la veille<br>Seiche   Verveine   Kiwi                      | 42€ |
| Homard Satay<br>Sumeshi   Braissage d'été   Mélisse   Amandes           | 58€ |
| Cardoncello<br>Cecina   Amandes de mer   Borlotti   Roquette   Estragon | 39€ |

## LES PLATS

|   |      |
|---|------|
| Asperges vertes<br>Kumquat   Pistache   Thym   Huile d'olive   Sureau   | 49€  |
| Rouget<br>Datterini   Fleur de fenouil   Carottes   | 51€  |
| Lapin<br>Olives   Anchois   Petits pois   Pomelo de Corse   Menthe<br>Rajoutez si le cœur vous en dit<br><i>Tagliatelles aux abats de lapin, pistes et menthe 12€</i> | 51€  |
| Caille farcie à partager<br>Tacos soufflé   Haricots verts   Lardo   Sauce royale d'Epine-vinette   | 58pp |

## LA FAÇON DONT NOUS CONCEVONS LE FROMAGE

|  |     |
|--|-----|
| Parfait au Roquefort<br>Mizuna   Moutarde   Figues pickles | 18€ |
| « Smash » Suppli<br>Mozzarella   Jus aux herbes            | 15€ |

## LES DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Cerise<br>Shiso   Poivron crusco   Fève Tonka          | 25€ |
| Abricot<br>Cacahuètes   Feuille de figuiers   Chocolat | 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