



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€
-----------------------------	-------	------

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 75€

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 85€

Suppléments

Cacio e Pepe 11€

Parfait au roquefort 8€

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

Je remplace ma viande avec le *Lièvre à la royale* 35€

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

LES ENTRÉES

Raviolo « ouvert » de betteraves légèrement fumées 39€
Koji, granité d'hibiscus et tagète

Truite marinée 42€
Émulsion de raisin Chasselas, salade de lentilles et céleri, raviolo de truite snacké, parfum de citronnier

Umami d'oursin 42€
Royale d'oursin, tartelette au beurre de poulet, espuma aux herbes fraîche, champignon et orange

Fusilloni « alla coda » 45€
Queue de bœuf façon « Vaccinara », crevette bouquets crue, huile de piment vert, jus de livèche

LES PLATS

Cèpes confits, rôtis et glacés 51€
Feuille de shiso farcie à la tomate verte séchée, pistache, gaspacho légèrement relevé

St Pierre rôti 54€
Soupe d'artichauts « alla romana », capucine farcie d'olives taggiasche, clementine satsuma

Pigeon poché 68€
Caillette de blette et abats, petit gratin de côtes à la moutarde, cornichons maison, sauce barbecue de piment « Padron »

La caille farcie à partager (min 2p) 58€/p
Chausson soufflé, salade de haricots verts et lardo di Colonnata, légèrement acidulée à l'épine-vinette. La sauce, comme une royale, aux fruits rouges fermentés

LA FAÇON DONT NOUS CONCEVONS LE FROMAGE

Parfait au Roquefort 18€
Mizuna | Moutarde | Figues pickles

Cacio e Pepe 48€
Spaghetti, pecorino romano, émulsion crémeuse au poivre noir

LES DESSERTS

Prune Lovita laquée 25€
Guimauve glacée au jus de cacao et shiso rouge, prune lovita confite et laquée au bbq, glace au poivron crusco, sauce chocolat au pastis et carvi

Figue façon sumeshi 25€
Flan de Leche à la feuille de figuier et épices satay, figue façon sumeshi légèrement fumée, infusion acidulée à la camomille et mûres sauvages, babà au café et figues caramélisées

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 –

Caille (min 2 personne) +20€

Lievre à la royale +35€

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