



HÉMICYCLE

Bienvenue dans l'Hémicycle

Espace de débat, de confrontation, de choix et d'intellectualité.

Oui mais... nous sommes dans notre Hémicycle !

Ici, on se laisse aller et on se laisse 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 !



HÉMICYCLE

LES MENUS

Menu Nomentana

Menu déjeuner (entrée, plat, dessert)

Servi du mardi au vendredi, au déjeuner uniquement

49€

Accord mets et vins en 3 verres (6cl) 35€



Menu Cassia

En 4 temps

85€

Accord mets et vins en 4 verres (6cl) 65€



Menu Appia

En 6 temps

105€

Accord mets et vins en 6 verres (6cl) 90€



Menu Aurelia

En 8 temps

125€

Accord mets et vins en 8 verres (6cl) 105€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes.

La liste précise est disponible sur demande.



HÉMICYCLE

La rondeur régnait, pas des coins, pas d'arêtes, ni de haut ni de bas, abondance et volupté. On garde cet esprit en faisant se confronter différentes acidités et fraîcheurs... La gourmandise reste notre amie, elle ne nous a rien fait, on cache juste sa richesse.

LES ENTRÉES

Truite de mer

Concombre préservé, émulsion au poivre vert et feuille de citronnier
28€

Tomate San Marzano

Glacée à la fève tonka, condiment tomates rôties et carottes fermentées,
concentré de gingembre rose, smoothie d'oseille
28€

Homard décliné en trois façons (pour 2 pers.)

La pince laquée au barbecue, céleri branche et consommé de raisin
Le corps cuit en feuille de figuier, « vinaigrette » de raisin,
jus d'herbes, salade de lentilles Beluga
SEADAS, faisselle, ciboulette
70€ / pers.



HÉMICYCLE

Primi piatti ? Entre-plats ? Pourquoi forcément de la pâte ? Pourquoi se forcer à faire ce que l'on nous dit de faire ? Aujourd'hui oui, demain peut-être.

LES ENTRE-PLATS

Betterave fumée

En raviole, sauce petit-lait, tagète, granité d'oignon rouge et mûres
26€

Cresson

En risotto, encornets « Alla Luciana » citron noir
30€



Chaque élément a 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

Anguille fumée

Farcié aux champignons de Paris, marjolaine, sirop de tamarin et moutarde
42€

Pigeon de la ferme de la Touche Fleury

Poché, kosho de cerises, mole, raviolo croustillant d'aubergine « in brodo » d'épices, cuisse en tempura, Blend-icycle
49€

Ris de veau

Rôti, vinaigrette au tomatillo et coriandre, tomate jaune, caillé de lait de vache et olives Taggiasche
58€



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

Brioche aux figues, raifort
18€

Chaource

En crêpe soufflée, mesclun
18€



« 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

Pêche rôtie

En soufflé, salade de pêches au curry, glace sarriette
20€

Prune Lovita

Confite à l'hibiscus, crème brûlée au sésame,
sorbet aux prunes et cardamome noire
20€

Mousse chocolat (Nicolas Berger)

Caramel sirop d'érable et Umeboshi, sauce fumée au café,
granité chocolat 100% et crème d'amande
20€

Le baba au vin jaune

Au chariot, pour tous les goûts
20€