



HÉMICYCLE

Bienvenue dans l'Hémicycle

Espace de confrontation, de choix et de réflexion. Oui, mais... nous sommes dans notre **Hémicycle** !

Ici, on se laisse aller et 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 !



HEMICYCLE_GUEST
Bourgogne75!



HÉMICYCLE

LES MENUS

Menu Déjeuner

Menu Nomentana (entrée, plat, dessert)

Servi en 1 heure à votre demande, du mardi au vendredi, hors jours fériés

49€

Accord du sommelier 35€



Menu Cassia

Balade en 4 étapes dans l'univers du chef

85€

Accord du sommelier 65€



Menu Appia

Parcours en 6 étapes dans l'univers du chef

105€

Accord du sommelier 90€



Menu Aurelia

Découverte en 8 étapes dans l'univers du chef

Au dîner uniquement

125€

Accord du sommelier 105€

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.

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Notre poisson est issu d'une pêche raisonnée.



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

Asperge verte	28€
<i>Algue kombu, coussins de capucines</i>	
Betterave fumée en raviolo	28€
<i>Sauce petit-lait, tagète, granité d'hibiscus</i>	
Asperge blanche	28€
<i>Marinée, tripes de morue, condiment au sésame et agrumes fermentés, consommé blond d'asperges</i>	
Cardoncello	28€
<i>Farci à la Cecina, graines de moutarde pickles, consommé de tamarin et géranium rose</i>	



HÉMICYCLE

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

Rouget-barbet	49€
Poché, salade de trévisse tardive et mélisse, clémentines et poivre rouge	
Maquereau	45€
Au barbecue, caillettes de laitue à la réglisse, poivre rouge et menthe, sauce au vin rouge	
Caille farcie à la truffe noire - en deux services (2 pers.)	60€/pers.
Tortellini dans un consommé de caille, racines	
Taco soufflé, fromage fermier et ciboulette, salade de puntarelle	
Selle d'agneau	49€
Rôtie, cime di rapa farcis, sauce pistache bergamote, sardine fumée et curry vert maison	



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 En parfait aéré, églantier et noix	18€	Chaource En crêpe soufflée, poire, gingembre et yuzu	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

Blanc vapeur au poivre de cassis Sauce chili et oseille, gavotte au levain, mousse légère coco et fleurs de saison	20€
Flan de leche au yaourt Riz basmati glacé, miso blanc et nuage croustillant aux épices chai	20€
Mousse glacée au gianduja noir, agrumes et laitue de mer Confiture de laitue de mer et cédrat, mayonnaise au citron caviar, sorbet au citron kabosu	20€
Soufflé au topinambour rôti Terrine de poire et sapin, glace beurre noisette	23€