



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD
IN COLLABORATION WITH MATHIEU PACAUD

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS
NET PRICES IN EUROS – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



E N T R É E S
S T A R T E R S

THON ROUGE ALBACORE
ÉMULSION À L'HUILE D'OLIVE, GELÉE DE GASPACHO,
PEQUILLOS, GINGEMBRE

ALBACORE RED TUNA
OLIVE OIL EMULSION, GAZPACHO JELLY,
PEQUILLOS, GINGER

55€

PETIT POIS, FRAISE GARIGUETTE
STRACCIATELLA À L'HUILE DE CERISIER

PEAS, STRAWBERRY GARIGUETTE
STRACCIATELLA WITH CHERRY OIL

50€

TARTELETTE AU CAVIAR GOLDEN
RISOTTO DE BLETTE, CRÈME BATTUE ACIDULÉE

GOLDEN CAVIAR TARTLET
CHARD RISOTTO, SOUR CREAM

95€



P L A T S
M A I N C O U R S E S

HOMARD BRETON
TORSADÉ DE SPAGHETTI, GIROLLES, BISQUE À L'ESTRAGON

BRETON LOBSTER
TWISTED SPAGHETTI, CHANTERELLES, TARRAGON BISQUE
95€

TURBOT CROUSTILLANT
RATATOUILLE, ESPUMA D'OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE VIERGE

CRISPY TURBOT
RATATOUILLE, CARAMELISED ONION ESPUMA, SAUCE VIERGE
80€

CÔTE DE VEAU RIB-EYE
À LA GRENOBLOISE, BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE
À LA RICOTTA ET CITRON CONFIT

RIB-EYE VEAL CHOP
A LA GRENOBLOISE, FRITTER OF ZUCCHINI FLOWER WITH
RICOTTA AND CANDIED LEMON
80€

VOLAILLE DE BRESSE
ARTICHAUT POIVRADE À LA TAPENADE D'OLIVE,
JUS DE BARIGOULE ET CRÈME D'AIL

BRESSE POULTRY
ARTICHOKE PEPERS WITH OLIVE TAPENADE, BARIGOULE JUICE
AND GARLIC CREAM
65€

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS
NET PRICES IN EUROS – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES



D E S S E R T S

LE FROMAGE
PAR LAURENT DUBOIS, MOF

THE CHEESE
BY LAURENT DUBOIS, MOF

20 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
GLACE À LA CHARTREUSE

CHOCOLATE SOUFFLÉ
CHARTREUSE ICE CREAM

20€

LA FRAMBOISE
VARIATION ET CRÈME GLACÉE FRAMBOISE

THE RASPBERRY
VARIATION AND RASPBERRY CREAM

18€

RIZ AU LAIT
PARFAIT GLACÉ AU SAKÉ, CERISES CONFITES AU KIRSCH

RIZ AU LAIT
SAKE ICED PARFAIT, KIRSCH CANDIED CHERRIES

18€



M E N U C A R T E B L A N C H E

"Le Chef vous propose un menu carte blanche unique,
en quatre temps, improvisé chaque jour"

"The Chef offers you a unique carte blanche menu, in four
courses, improvised every day"

140 €

LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
THE MENU IS SERVED FOR THE WHOLE TABLE

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS
NET PRICES IN EUROS – INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES