

« Cuisine d'instinct, Cuisine d'instant ... »

Grégory Garimbay

CARTE

Entrées

Asperges blanches des Landes, <i>pistache, girolles clous, yaourt fumé</i>	24€
Maquereau de ligne, <i>concombre, herbes marines, cassis</i>	28€
Langoustine, <i>amarante, ortie, caviar Kristal</i>	38€

Plats

Turbot de ligne, <i>asperges vertes grillées, huîtres, groseilles</i>	42€
Homard bleu, <i>tamarin, petits pois, caviar d'algues</i>	46€
Ris de veau, <i>aubergine, rhubarbe, sureau</i>	42€
Poularde Culoiselle, <i>petit épeautre, pousse-pieds, raifort</i>	36€

Desserts

Chocolat, <i>morilles</i>	17€
Fraise, <i>tomate verte</i>	15€
Framboise, <i>ricotta fumée, thym citronné</i>	15€

Sélection de fromages de La Ferme d'Alexandre 15€

Merci à : Tom - Nicolas - Francesca - Ambre - Maxime - Minjae - Emile - Maxime - Madi.

MENU DEJEUNER

Servi uniquement le midi

Entrée

Tomate feuilletée
ricotta fumée, ail des ours

Plat

Lieu jaune de ligne confit
fenouil

ou

Pressé de poitrine d'agneau
aubergines, girolles, comté

Dessert

Rhubarbe
poivron

38€

Aperçu des vins ...

2018 - CÔTES DU ROUSSILLON	45€
<i>Les Sorcières Domaine Du clos des Fées</i>	
2018 - CHATEAUNEUF - DU - PAPE	95€
<i>Château Mont-Redon</i>	
2018 - SAINT-AUBIN	115€
<i>La Princée, Hubert Lamy</i>	

MENU SIGNATURE

Servi pour l'ensemble des convives

Asperges blanches des landes
pistache, girolles clous, yaourt fumé

Homard bleu

tamarin, petits pois, caviar d'algues

Poularde Culoiselle

petit épeautre, pousse-pieds, raifort

Soupe de maïs

lait ribot émulsionné

Chocolat

morilles

En 5 temps 90€

Accord mets et vins 65€

En 4 temps 70€

(Homard bleu ou Poularde Culoiselle)

Accord mets et vins 55€

« Notre cheffe sommelière Ambre WATELET et le chef Grégory GARIMBAY vous proposent une sélection de vins qui sublimeront le menu de votre choix pour une expérience unique et sur mesure »

AUBERGE NICOLAS FLAMEL
51 RUE DE MONTMORENCY - 75003 PARIS

01 42 71 77 78

CONTACT@NICOLAS-FLAMEL.FR - AUBERGE.NICOLAS-FLAMEL.FR

Le Chef Grégory Garimbay et son équipe vous accueillent du mardi au samedi de 12h15 à 13h45 puis de 19h15 à 21h30.

Accepté : CB - American Express - Visa - Master Card - Titres Restaurant (uniquement le midi du mardi à vendredi)

Prix nets TTC en euros service compris