

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

Grégory Garimbay

CARTE

Entrées

| | |
|---|-----|
| Courgette grise, <i>pignons de pin, aspérule odorante</i> | 46€ |
| Seiche, <i>petits pois, soubressade</i> | 52€ |
| Langoustine, <i>herbes et fleurs, caviar Kristal</i> | 58€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| Bar de ligne, <i>courgette violon, fraise verte, anis vert</i> | 66€ |
| Homard bleu, <i>haricots verts, girolles, cassis</i> | 68€ |
| Ris de veau, <i>tomate ananas, olives, stracciatella</i> | 66€ |
| Poularde Culoiselle, <i>romaine grillée, morille, anchois</i> | 64€ |

Desserts

| | |
|---|-----|
| Chocolat, <i>malt, bière</i> | 26€ |
| Rhubarbe, <i>gin de fleur de sureau, caillé de chèvre</i> | 22€ |
| Fraise, <i>céleri, poivre des forêts</i> | 22€ |

Sélection de fromages de Taka & Vermo 20€

Merci à : Tom - Nicolas - Francesca - Maxime - Minjae - Matteo - Maxime - Madi - Ianis - Arsène - Claude.

MENU DEJEUNER

Servi uniquement le midi

Entrée

Tomate cornue
caillé de chèvre, mizuna

Plat

Maigre de ligne
radis, aneth, citron noir

ou

Pigeon
cerise, brocoletti

Dessert

Myrtille
thym-citron, yahourt

55€

Aperçu des vins ...

2017 - COTE-ROTIE 360€
Domaine Jamet

2016 - CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru 230€
Domaine Francois Carillon

2019 - SANCERRE 80€
Domaine Vacheron

MENU SIGNATURE

Servi pour l'ensemble des convives

Amande

concombre, geranium, caviar Kristal

Courgette grise

pignons de pin, aspérule odorante

Homard bleu

haricots verts, giroldes, cassis

Poularde Culoiselle

romaine grillée, morille, anchois

Fenouil

aloe vera, pourpier maritime

Chocolat

malt, bière

En 6 temps 130€

Accord mets et vins 95€

En 5 temps 110€

(Homard bleu ou Poularde Culoiselle)

Accord mets et vins 75€

« Notre chef sommelier Claude ISAMBERT
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 13h30 puis de 19h15 à 21h.**

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

Prix nets TTC en euros service compris