

*Je vous emmène dans
mon univers, mes souvenirs, mon parcours...*

Mon univers composé d'un triptyque, fondé sur le végétal, le minéral et l'iode,
trois éléments qui me tiennent particulièrement à cœur.

Mes souvenirs du potager de mes parents, de la cuisine de terroir généreuse
de ma mère, qui m'inspire encore aujourd'hui.

Mon parcours atypique, commencé il y a 22 ans, qui m'a mené d'une jolie brasserie de
Pont-à-Mousson aux palaces parisiens, jusqu'à l'étoile décrochée ici, à l'Auberge.

Avec ces quelques mots, mon équipe et moi vous invitons à découvrir ce menu.

Grégory Garimbay

MENU SIGNATURE

Oursin

bouillon d'oignon, caviar Kristal

Langoustine

herbes et fleurs, caviar Kristal

Menu en 8 temps exclusivement

Céleri-rave

condiment coing, truffe noire

Homard bleu

butternut, pied bleu, lait ribot

Poularde de Culoiseau

romaine grillée, lard de Colonnata

Kiwi

salicorne, piment fumé

Main de Bouddha

kumquat, citron noir

Menu en 8 temps exclusivement

Chocolat

algue nori, criste marine

En 8 temps 178€

Accord mets et vins 115€

En 6 temps 148€

Accord mets et vins 95€

En 5 temps 128€

Accord mets et vins 75€

Sélection de fromages de Taka & Vermo 24€

MENU DÉJEUNER

Servi uniquement le midi

Entrée

Betterave
anguille fumée, grenade

Plat

Saint-Pierre
endive, kaki
ou
Canard au sang
navet, chou kale, ail noir

Dessert

Pomme
châtaigne, marjolaine

64€

SAISON DU GIBIER

Voici deux grands classiques de la cuisine française autour du gibier, que j'affectionne tout particulièrement et que je souhaite vous faire découvrir.

Lièvre de Beauce à la royale 95€

Pithiviers 88€
colvert, foie gras, chou

APERÇU DES VINS

2017 – Chassagne-Montrachet 160€
Domaine Bouchard

2017 – Sancerre rouge 95€
Domaine Pascal Jolinet

2018 – Côte-du-Rhône 360€
Domaine Jamet

Merci à mon équipe :

Tom – Francesca – Matteo – Maxime D. – Omar – Maxime N. – Ibra –
Arsène – Claude – Cung – Noé – Milo – Pierric – Maxime H. – Cissoko

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 lundi au vendredi de 12h15 à 13h30 puis de 19h15 à 21h.

Accepté : CB – American Express – Visa – MasterCard – Titres restaurant (uniquement le midi du lundi au vendredi)

Prix nets TTC en euros, service compris