MENUS* TASTE OF PARIS

RETROUVEZ TOUS LES PLATS DU FESTIVAL PAR THÉMATIQUE SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES!

PLATS SUGGÉRÉS EN ACCORD AVEC LES CHAMPAGNES LAURENT-PERRIER

VIVE LE PRINTEMPS!

Benoît Nicolas / FERRANDI PARIS

R10 8€

 Printanière de boutargue - Asperges, tomates confites, courgettes marinées, boutargue, tuile de levain et fleur de fenouil Laurent-Perrier La Cuyée

Pauline Séné / ARBORÉ

SG 9€

 Asperges vertes, œufs de truite, sauce gravelax, ricotta, pamplemousse, kasha soufflé Laurent-Perrier La Cuvée

R13

Alexandre Marchon / MARCHON

SG/V 8€

 Petits pois et gariguette en vinaigrette à la fleur de sureau, gel Kalamansi, sabayon à l'ail des ours, huile de cosses, poudre de menthe
 Laurent-Perrier Ultra Brut

Nathan Helo / DUPIN

vendredi R15



 Tomates anciennes de Nérac en texture, burrata au basilic en espuma, cœur coulant aux fruits rouges, sorbet d'herbes fraîches
 Laurent-Perrier Cuvée Rosé V 8€

SG = Sans gluten / Gluten Free V = Végétarien / Vegetarian Ve = Végan / Vegan

* Plats disponibles jusqu'à l'épuisement des stocks. Le service des restaurants s'arrête 30 minutes avant la fin de la session. Certains plats contiennent des allergènes. Veuillez consulter la liste sur simple demande auprès du restaurant.



Firplast vous accompagne tout au long de votre parcours gourmand grâce à ses contenants biodégradables, réalisés à base de pulpe de canne à sucre, dans le respect des normes environnementales.





CÔTÉ MER

Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saubatjou MAISONS BOCUSE	R1
 Les quenelles de Brochet, sauce Homardine - L'incontournable des Brasseries Bocuse Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	1€
Field Sulig Boyer / MAISON FIERRE SANG	R3 2€
Oliver Piras & Alessandra Del Favero / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS Notre risotto Verde aux gambas - Risotto à l'aneth, gambas, sabayon pistache de Sicile Laurent-Perrier La Cuvée	R12 2€
Gilles & Nicolds Verot - Guer Rudigoti / MAISON VEROT	R9 2€
Guerran Testurt / Shanoki Ea	R7 2€
□ Tartare de bar au vert, pesto de sucrine grillée Laurent-Perrier Ultra Brut SG 9	€
bons cumpanella / LES HALLES METRO X TOOT LE MONDE CONTRE LE CANCER	R11 D€
Dulli Garcia / La Chambre Blede - Maison Delano Paris	R8 2€
Marwan Rizk / SŌMA SANDO Sakana Sando - Pain Shokupan, cabillaud pané panko, tobiko, salicorne, citron confit, mayonnaise kewpie et mizuna Laurent-Perrier Ultra Brut	?15 7 €
Rucher Shari Stang & Ecent Rarakas / BAO FAMILI	R4 D€
Matan Zaken / NHOME ☐ Terre et mer - Anguille fumée ikéjimé et foie gras, bouillon d'oignons, agastache, oignons grelots Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	R6 9€

UNE TOUCHE DE CAVIAR

RESTAURANT OMAR DHIAB®	jeudi R6
 Daurade royale marinée et caviar de la maison Kaviari, condiment livèche, kumquat et sarrasin soufflé Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 	SG 10€
Matan Zaken / NHOME	vendredi et samedi R6
 Interprétation printanière - Asperges vertes, caviar de Neuvic, glace à l'asperge, jaune d'œuf fumé, ail des ours Laurent-Perrier La Cuvée 	SG 8€
Alessandra Montagne-Gomes / NOSSO X DANA	samedi R4
□ Œuf mayo et caviar Kasnodar Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier	SG 12€
Thibaut Spiwack / ANONA	dimanche R4
□ Gyoza de petits pois et morilles d'Ile-de-France, réduction vin jaune d'Arbois, dashi végétal, caviar Baeri Kasnodar Grand Siècle Itération N°25 par Laurent-Perrier	12 €
PLAISIRS CARNÉS	_
Alan Geaam / LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONT Épaule d'agneau fermier fondante aux épices sur un lit de freekeh, fruits secs, kumquats Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	TRE LE CANCER R11 10 €
Pauline Séné / ARBORÉ	R2
□ Tartare de veau, hareng fumé et crème au raifort Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	SG 10€
Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saube MAISONS BOCUSE	atjou R1
□ La traditionnelle fricassée de Volaille de Bresse aux Morilles de Paul Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier	Bocuse 12€
Benoît Nicolas / FERRANDI PARIS	R10
 Souvenir du dimanche midi - Pintade fermière, purée de notre enfance, girolles, roquette, jus perlé Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	10€
Oliver Piras & Alessandra Del Favero / LE ROYAL MONCEAU - Focaccia "poulet alla cacciatora" - Focaccia maison, poulet confit à l'i copeaux de champignons de Paris et zeste de citron Laurent-Perrier La Cuvée	
Dani Garcia / LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS Brioche d'effiloché de queue de bœuf Laurent-Perrier La Cuvée	RB 6€

Gilles & Nicolas Verot – Gaël Radigon / MAISON VEROT Piggy smash burger - Cochon, épinards, aïoli vert, pickles d'oignon, emmental, oignons frits Laurent-Perrier La Cuvée	R9 8€
 Pâté en croûte thaï - Poulet, cochon, gingembre, sauce soja, coriandre, basilic thaï Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	8€
Alexandre Marchon / MARCHON Médaillon de veau français, coques de Camargue, oseille, jus de veau à l'encre de seiche Laurent-Perrier Cuvée Rosé	R13 SG 12€
Pierre Sang Boyer / MAISON PIERRE SANG Burger Team Pierre Sang - Bœuf condiment échalote ciboulette et gingembre, sauce barbecue coréenne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	R3 6€
RESTAURANT OMAR DHIAB® Croque ris de veau, condiment beurre citron aux câpres Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	jeudi ^{R6} 12€
Nathan Helo / DUPIN Agneau du Perche de la maison "Ah la Vache" cuit avec amour durant 7 heures, pois chiche, menthe, agrumes, yaourt Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	vendredi R15 SG 12€
Matan Zaken / NHOME □ Faux filet de bœuf maturé, praliné moutarde, échalotes confites, beurre noisette Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	vendredi et samedi R6 SG 10€
Moïse Sfez / HOMER & JANET BBQ BEEF by JANET - Bœuf cuisson 8 heures, sauce barbecue maison, brioche Homer Lobster Laurent-Perrier Cuvée Rosé	samedi R15 8€
 Hot Dog JUICY DOGGY - Saucisse de bœuf wagyu, moutarde JANET, ketchup, brioche maison Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	8€
Thibaut Spiwack / ANONA Notre signature! Escargot du Poitou, crème infusée aux herbes franciliennes, confit amer au citron Corse, dentelle d'épinard Laurent-Perrier La Cuvée	dimanche R4 SG 10€
Julien Sebbag / MICHO Micho RAYMONDE - Rosbeef, aïoli, pommes de terre écrasées et chimichurri Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	dimanche R15 11€

LES ICÔNES DE LA WORLD FOOD

Pauline Séné / ARBORÉ	R2 12 €
 Épaule d'agneau confite, naan, harissa verte et condiment citron Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	IZ€
Denny Imbroisi / L'ITALIE AVEC IDA / EPOCA / MALRO / QUINDICI Arancino sicilien à la truffe noire, cœur de mozzarella fondant Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	R14 8€
Pierre Sang Boyer / MAISON PIERRE SANG ☐ Bibimbap végétarien - Riz, lentille verte du Puy AOP, quinoa, sG asperge verte, fraise, œuf parfait, siphon aux poivrons piquillos Laurent-Perrier La Cuvée	R3 10€
Marwan Rizk / SŌMA SANDO ☐ Tori Sando Meilleur Sando poulet par Très Très Bon - Pain Shokupan, poulet fermier pané panko, mizuna, mayonnaise kewpie, chou blanc, chou rouge, piment shichimi, carotte et yuzu Laurent-Perrier La Cuvée	R15 7€
Rachel Shan Jiang & Ecem Karakus / BAO FAMILY jeudi et vendredi Lotus Sticky Rice - Riz gluant à la vapeur, poulet fermier, shiitake, saucisse parfumée et crevettes séchées, enveloppés dans une feuille de lotus Laurent-Perrier La Cuvée	R4 9€
 Gua Bao Beijing Style - Gua bao, confit de canard maison préparé à la pékinoise et sa sauce, julienne de concombre et poireau Laurent-Perrier La Cuvée 	11€
Moïse Sfez / HOMER & JANET □ Meilleur Lobster Roll du Monde - Homard et écrevisses, brioche Homer Lobster, mayonnaise maison ou sauce miso-yuzu Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier	R15 10€
100% VEGGIE	
Denny Imbroisi / L'ITALIE AVEC IDA / EPOCA / MALRO / QUINDICI ☐ Pizzetta Barese, pomodoro Cirio, ricotta, pickles oignons rouges et basilico Laurent-Perrier La Cuvée	R14 7€
Rigatoni IGP Gragnano, sauce Grana Padano AOP, truffe noire de Molise Grand Siècle Iteration N°25 par Laurent-Perrier	12€
Alexandre Marchon / MARCHON Asperge verte en croûte de bacon (végétarien possible), sauce émulsionnée à la brioche toastée, chou-fleur en deux textures Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	R13 10€
Marwan Rizk / SŌMA SANDO ☐ Aubergine Agedashi - Aubergine frite au bouillon dashi, gingembre et daikon râpé, bonite séchée dansante katsuboshi Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	R15 6€

	_
Moïse Sfez / HOMER & JANET □ BBQ Beef version végétarienne - King pleurotes cuisson 8 heures, sauce barbecue maison, brioche Homer Lobster Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	samedi R15 8€
Alessandra Montagne-Gomes / NOSSO X DANA Brioche toastée, chorizo, crème de céleri et pickles de légumes Laurent-Perrier La Cuvée	samedi R4 10€
 Ravioles de courge rôtie et ricotta fumée Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 	9€
Thibaut Spiwack / ANONA ■ Nuage de fromages, fraise et shiso au naturel, confiture de tomate andine, pain d'épices craquant, confit de yuzu de Nice, accompagné d'un verre de Folle Envie Tonic Archibald Laurent-Perrier Cuvée Rosé	dimanche R4 8€
Julien Sebbag / MICHO Micho SPRING - Pesto, stracciatella, jeunes pousses et tomates confites Laurent-Perrier La Cuvée	dimanche R15 10€
 Rainbow - Carottes rôties au miso, pesto de fanes, fêta marinée et pignons de pin Laurent-Perrier Cuvée Rosé 	SG 8 €
Baptiste Renouard / OCHRE® Un air de côte sauvage - Royale d'échalotes, condiment criste marine à l'huile d'épicéa, écume volante Laurent-Perrier Ultra Brut	dimanche R6 SG 8€
Pan con tomate fermenté - Concassée de tomates fermentées rafraîchies à la menthe, jambon ibérique d'agneau, crème de pain grillé, condiment ail noir Laurent-Perrier Cuvée Rosé	SG 10€
DESSERTS SURPRENANTS!	
Quentin Lechat / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS® ☐ FlaN₂ - Crème glacée de flan à l'azote, caramel vanillé, crumble, siphon biscuit Laurent-Perrier Harmony	R12 10€
Nicolas Paciello / LES HALLES METRO X TOUT LE MONDE CONTRE LE C Bao burger vanillé, ananas laqué, noisettes torréfiées et pousses de coriandre l' Laurent-Perrier Harmony	
Gilles & Nicolas Verot – Gaël Radigon / MAISON VEROT Flan en croûte – Vanille, praline, caramel Laurent-Perrier Harmony	R9 7€

Nicolas Guercio / LUTETIA PARIS	vendredi R5
 BURGER – Bun, mousse au chocolat au lait, gelée mangue-passion, pastèque Laurent-Perrier Harmony 	12€
 Barbe à papa de Printemps - Bulle de barbe à papa, sorbet herbacé, meringue au yaourt, framboises, verveine, Chartreuse Laurent-Perrier Harmony 	SG 10€
FRANÇOIS DAUBINET CRÉATION	samedi R5
 Baba giuré	9€
Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO	dimanche R16
 Demoiselle d'orient et sa coiffe - Pâte sucrée au charbon végétal, onctueux de pistache et cœur coulant à la fleur d'oranger, barbe à papa à la pistache Laurent-Perrier Harmony 	11€
POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT	
Mathieu Mandard / LES ARTIZANS - IDA	R14
 Profiterole, croustillant praliné, crème glacée vanille, sauce chocolat noir et noisettes caramélisées - Par Mathieu Mandard Laurent-Perrier Harmony 	8€
Marc Alès / FERRANDI PARIS	R10
 Chocolat vanille ultra régressif - Glace yaourt extra vanille, siphon chocolat chaud Mayan red - cardamome noire, praliné noisettes au piment d'Espelette, biscuit noisette, meringue, opaline de chocolat Laurent-Perrier Harmony 	7€
Raamin Samiyi / MOMZI	jeudi R5
 Le chocolat sobacha - Donut croustillant chocolat 66% des Caraïbes, sobacha et riz grillé japonais, crème végane onctueuse au chocolat noir intense Laurent-Perrier Harmony 	7€
PÂTISSERIE BENOÎT CASTEL	jeudi R16
 Notre chou très très chocolat - Pâte à chou à peine croustillante, crémeux au chocolat d'Aristide 70% Cameroun, fondant au chocolat comme avant Laurent-Perrier Harmony 	6€
Baptiste Renouard / OCHRE®	dimanche R6
Souvenir d'un chocolat chaud - Siphon chocolat chaud au beurre demi-sel, brioche façon 'pain perdu', glace à la brioche Laurent-Perrier Harmony	8€
Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO	dimanche R16
 Contrebande - Chocolat au sucre de bouleau sous toutes ses formes, crumble de Marrakech et sa sauce au CBD Laurent-Perrier Harmony 	12€

TUTTI FRUTTI, LES FRUITS DE SAISON

TOTTI ROTTI, EEST ROTTS DE SAISON	
Quentin Lechat / LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS® Comme un fraisier - Fraisier mousse de fromage blanc, fraise shiso et pain de Ge Laurent-Perrier Cuvée Rosé	R12 ênes 8€
Marc Alès / FERRANDI PARIS ☐ Alliance fraise champagne - Émulsion de champagne hibiscus, glace amande, condiment fraises champagne, fluffy cake à la fleur d'oranger, compotée de rh Laurent-Perrier Cuvée Rosé	R10 8€ ubarbe
Dani Garcia / LA CHAMBRE BLEUE - MAISON DELANO PARIS Fraîcheur d'Andalousie, pistaches, oranges et sorbet thé à la menthe Laurent-Perrier Harmony	R8 8€
Raamin Samiyi / MOMZI Le cheesecake fraise des bois - Donut surmonté d'un cheesecake citron vert au siphon, glaçage à l'huile d'olive du Château d'Estoublon et citron, compotée de fraise Mara des Bois et shiso pourpre, feuille de shiso verte frite Laurent-Perrier Harmony	jeudi R5 SG 8€
Baptiste Sirand / ÉCOLE VALRHONA, DUPIN Fraises de la Drôme, chocolat blanc, tagète fraîche, huile verte, crème légère et meringue à la baie de Batak. Servi avec un strawberry shot - Par Baptiste Sirand de l'école Valrhona Laurent-Perrier Cuvée Rosé	vendredi R15 SG 6€
Nina Métayer / DÉLICATISSERIE vendred Youpi Fraise - Confit de fraise au coquelicot, gel au vinaigre de fruits rouges, glace yaourt, chantilly coco, meringue craquante et jus tiède Laurent-Perrier Cuvée Rosé	di et samedi R16 SG 10€
François Perret / LE COMPTOIR RITZ PARIS Gaufrette noisette instantanée – Feuilletage croustillant cuit minute, crème légère à la vanille Bourbon, praliné noisette et noisettes concassées torr Laurent-Perrier Cuvée Rosé	dimanche R5 9€ réfiées
Nicolas Haelewyn / ATELIER GÂTO Pavlova gariguette et verveine accompagnée de son coulis de fraise Laurent-Perrier Harmony	dimanche R16 10€
RETOUR EN ENFANCE	
Franck Ferigutti, Éric Pansu, Christophe Raoux & André Saubatjou MAISONS BOCUSE Le Baba au rhum de Monsieur Paul	R1 8€
Laurent-Perrier Harmony Maxence Barbot / SHANGRI-LA PARIS Icône feuilletée glacée, fraise rhubarbe, caramel onctueux & chantilly Laurent-Perrier Harmony	R7 9€

	_
RESTAURANT OMAR DHIAB® Gâteau de semoule à la fleur d'oranger de mon enfance	jeudi R6 7€
Laurent-Perrier Harmony	
Raamin Samiyi / MOMZI Le Pecan Pie vanille caramel - Donut caramélisé au chalumeau, praliné de noix de pécan de Californie, fleur de sel de Maldon et vanille de Madago Laurent-Perrier Harmony	jeudi R5 6€ ascar
PÂTISSERIE BENOÎT CASTEL	jeudi R16
 Le cheesecake et sa surprise! Biscuit crakers et plus si affinité, crème de cheesecake comme à New York avec une crème pas complètement citronnée Laurent-Perrier Harmony 	9€
 Pavlova du moment - Extrêmement croustillante à l'extérieur, chaleureusement moelleuse à l'intérieur, crème citron au basilic, huile d'olive et quelques framboises Laurent-Perrier Harmony 	SG 12€
Nicolas Guercio / LUTETIA PARIS	endredi R5
 Tube Chocolat Cacahuètes - Pâte à choux, caramel à la cacahuète, praliné cacahuète, ganache au chocolat au lait Laurent-Perrier Harmony 	8€
 Mouillette Saint-Germain - Mouillette feuilletée, praliné pécan, pop-corn, crème de sureau Saint-Germain Laurent-Perrier Harmony 	8€
Nina Métayer / DÉLICATISSERIE vendredi et	samedi R16
 L'olivier - Praliné olive Kalamata, biscuit cacao à l'huile d'olive 02, mousse au chocolat noir et aux zestes d'agrumes Laurent-Perrier Harmony 	8€
 La fleur - Mousse légère et crémeux vanille, biscuit vanille et huile d'olive, praliné et éclats de noix de pécan, crumble aux graines de millet Laurent-Perrier Harmony 	8€
FRANÇOIS DAUBINET CRÉATION	samedi R5
🗆 Banana Split 🥠 🤳 🔞	SG 10€
Baby banana, compotée de fraises, glace fleur de lait et sauce chocolat pimentée Laurent-Perrier Harmony	
 Tartelette caramel cacahuètes Cacahuètes, crème onctueuse de cacahuètes, caramel tendre et pointe de fleur de Laurent-Perrier Harmony 	8€ sel
François Perret / LE COMPTOIR RITZ PARIS dir	manche R5
□ Duo de madeleines Pistache - Abricot & lavande	6€
 Pistache, enrobage chocolat blanc et éclat de pistache Confit d'abricot, glaçage au sucre, pluie de lavande séchée Laurent-Perrier Harmony 	
 Cookie marbré - Cookie vanille et cookie chocolat, noix de pécan, éclats de chocolat et ganache vanille Laurent-Perrier Harmony 	6€
□ Entremets Boudoir - Comme un biscuit boudoir, crème légère et poudre de biscuit Laurent-Perrier Harmony	12€