

## L'exposition HAÏKU

A découvrir aux espaces Restaurant et Salons membres

Présentant les œuvres de Junior Fritz Jacquet et de Capucine Graby, l'exposition HAÏKU se tiendra au sein de we are\_ du 4 mai au 10 juillet 2024, dans nos espaces restaurant et salons membres.

Cette exposition est proposée par l'Agence Artistique et Culturelle CHAUMETTE Art Agency.

Du dialogue entre deux visions, deux univers, naît une remarquable analogie : les œuvres de Capucine Graby et de Junior Fritz Jacquet sont le fruit du travail de la matière et d'une grande délicatesse. À l'aide d'un couteau, Capucine Graby travaille délicatement la peinture à l'huile, la conjuguant parfois à la force de ses photos de voyage quand Junior Fritz Jacquet plie et froisse le papier, maîtrisant l'art subtil et laborieux de l'Origami. Il faut une force habile et une connaissance pointue du médium pour faire ressortir de la matière la forme et le relief. Tous deux aiment définir leur travail comme une caresse subtile et évanescence avec les matériaux dont ils s'emparent.

L'univers du voyage est omniprésent pour les deux artistes, il épouse leur trajectoire artistique. Capucine Graby s'inspire de ses grands reportages quand Junior Fritz Jacquet rend hommage au Japon d'où émane l'Origami et à Haïti, sa terre natale.

Tous deux explorent les frontières entre Art contemporain et Artisanat d'art, cette hybridation donnant lieu à des œuvres qui défient les catégories traditionnelles. De ces deux univers qui convergent, "HAÏKU" est une ode, empreinte de sensibilité et d'émotion, qui invite à l'émerveillement, à l'instar de la poésie japonaise.

# Menu

Chef Arthur Jallerat



## WE ARE\_ LUNCH MENU

39€

Salade de haricots verts, féta, pickles  
d'oignons & carottes

Bœuf confit, artichauts & pommes dauphines  
maison

Tarte aux fraises gariguette

## NOS VINS AU VERRE

Petit chablis 2022, Albert Bichot chardonnay	12
Chinon 2022, Château de Coulaie	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotelleraie	9
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Argali rosé 2021, Château Puech Haut	9
Yamag, Domaine Plou	9
Symphonie, Côtes du Rhône 2022, domaine pichon	9
Menetou salon 2022, Minchin pinot noir	12
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale Blanc de blancs	18
Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut	20
Charles Heidsieck Rosé Réserve	22

Prix nets TTC



## À LA CARTE

### ENTREES

Soupe froide de concombre, brousse & basilic	9
Pâté en croûte de volaille, jeunes pousses et graines de moutarde	15
Œuf mollet, crème de petit pois & tuile de parmesan	13

### PLATS

Filet de lieu jaune, légumes croquants de saison & coquillages	33
Tartare de Bœuf au couteau, sucrine & pommes allumettes	27
Poêlée de gnocchis, champignons printaniers et crème de morilles	26

### SALADES

Salade César	25
Salade de quinoa, œuf mollet, thon, anchois, olives, haricot vert	24

### DESSERTS MAISON

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fraises, fontainebleau	10
Choux praliné vanille	14
Le tout chocolat	15
Le café gourmand	12

Toutes nos desserts sont réalisés par notre chef pâtissier

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.  
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC

