

*Visite virtuelle  
de la **Maison LVMH***



## ***MENU***

*Après avoir fait ses classes à l'Arpège aux côtés d'Alain Passard, puis à l'Orangerie du George V et enfin à l'Ambroisie, Arthur Jallerat a choisi we are\_ pour développer une cuisine de saison respectueuse, humble et généreuse.*

*Petit-fils et fils d'agriculteurs et de fleuristes, passionné de nature, Arthur aime la cuisine du terroir et l'origine du produit.*

**LA MAISON  
LVMH**



*73, Faubourg Saint-Honoré, Paris 8*

## CHAMPAGNE (12cl)

<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i>	22
<i>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</i>	26
<i>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</i>	28

## VINS ROSÉS (14cl)

<i>“M” de Minuty 2023</i>	10
<i>Whispering Angel 2022</i>	12

## VINS BLANCS (14cl)

<i>Minuty Prestige 2023</i>	12
<i>Terrazas Chardonnay 2023</i>	12
<i>Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023</i>	16

## VINS ROUGES (14cl)

<i>Minuty Prestige 2022</i>	12
<i>Bodega Termes 2020</i>	14
<i>Cloudy Bay Pinot Noir 2022</i>	16

## SPECIAUX

<i>Chandon Garden Spritz</i>	14
------------------------------	----

## EAUX

<i>Eau plate microfiltrée</i>	5
<i>Eau pétillante microfiltrée</i>	5

## ENTRÉE

<i>Gaspacho de tomates cœur de Bœuf, pastèque, olives Picholines</i>	9
<i>Gravelax de bar de nos côtes Bretonnes, crème de fenouil, pomme Granny Smith</i>	18
<i>Tartare végétal de betterave, jeunes pousses, pickles de légumes</i>	14
<i>Thon bleu de Méditerranée, avocat, pamplemousse, sauce teriyaki</i>	17

## PLAT

<i>Filets de sole “pêche durable”, écrasé de pommes de terre, siphon sarrasin</i>	46
<i>Ceviche de daurade Corse, légumes croquants, herbes fraîches</i>	28
<i>Carré d’agneau en croûte de poivres, carottes confites, jus corsé</i>	41
<i>Tomates anciennes d’Ile-de-France, burratina, basilic</i>	26

## SALADE

<i>Salade méditerranéenne de quinoa, légumes du soleil, oeuf mollet</i>	23
<i>Salade de saumon fumé, nectarine Olympio, petits légumes frais, crème à l’aneth</i>	26

## DESSERT

<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur</i>	14
<i>Salade de fraises, accompagnée d’un Fontainebleau</i>	10
<i>Sablé breton, crémeux citron, framboises</i>	14
<i>Chou abricot Bergeron à la verveine, ganache montée chocolat blanc</i>	16
<i>Croustillant chocolat Guanaja 70%, caramel, amandes, noisettes</i>	18
<i>Le café très très gourmand</i>	12

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

Service inclus, prix nets en euros TTC

Service inclus, prix nets en euros TTC

