

**DAME DES ARTS
PARIS**

RESTAURANT

GOOD FOOD FIRST, A GOOD TIME ALWAYS

NOTRE CARTE, ÉLABORÉE PAR LE CHEF
CLÉMENT COURTEMANCHE,
EST UNE INVITATION À DÉCOUVRIR
UNE CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE,
NOURRIE PAR SES VOYAGES, UNE CUISINE SANS FRONTIÈRES.

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX
POUR PRIVILÉGIER LE CIRCUIT-COURT ET LES PRODUITS
FRAIS. TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON.

OUR MENU, CRAFTED BY CHEF
CLÉMENT COURTEMANCHE,
IS AN INVITATION TO EXPLORE
FRENCH BISTRONOMIC CUISINE, INSPIRED BY HIS TRAVELS,
A CUISINE WITHOUT BORDERS.

WE WORK WITH LOCAL PRODUCERS TO PRIORITIZE SHORT
SUPPLY CHAINS AND FRESH INGREDIENTS. ALL OUR DISHES
ARE HOMEMADE.

ENTRÉES

STARTERS

CHÂTAIGNE

13 €

EN CAPPUCCINO, LARD CROUSTILLANT
& CHANTILLY AU CAFÉ BLANC
*CHESTNUT CAPPUCCINO, CRISPY BACON
& WHITE COFFEE WHIPPED CREAM*

BUTTERNUT (v,GF)

12 €

EN SASHIMI MARINÉ AU SOJA ET SÉSAME,
GINGEMBRE CONFIT & KETCHUP DE COURGES
*BUTTERNUT SASHIMI, CANDIED GINGER,
SQUASH KETCHUP & SOY-SESAME DRESSING*

SAUMON (GF)

17 €

MARINÉ FAÇON GRAVLAX, COLESLAW DE CHOU ROUGE,
GRENADES ET PICKLES
*GRAVLAX SALMON, RED CABBAGE COLESLAW,
POMEGRANATE & PICKLES*

FOIE GRAS

19 €

POÊLÉ, CONFIT D'OIGNONS FAÇON YASSA
& OLIVES VERTES
*SEARED FOIE GRAS, YASSA-STYLE ONION CONFIT
& GREEN OLIVES*

PLATS

MAIN COURSES

ORECCHIETTES (VE) **23 €**

PLEUROTÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS,
PERSIL & AIL RÔTI

*ORECCHIETTE WITH OYSTER MUSHROOMS,
PARSLEY & ROASTED GARLIC*

CABILLAUD **29 €**

CONFIT, BEURRE BLANC, OEUFS DE SAUMON
& FONDUE DE POIREAUX

*CONFIT COD FISH, BEURRE BLANC, TROUT ROE
& LEEK FONDUE*

SAINT-JACQUES (GF) **33 €**

SNACKÉES, PURÉE DE CHOU-FLEUR AU BEURRE NOISETTE,
JUS DE VIANDE & NOISETTES

*SCALLOPS, CAULIFLOWER PURÉE WITH BROWN BUTTER,
RICH VEAL JUS & HAZELNUTS*

JOUE DE BOEUF (GF) **29 €**

CONFITE AU VIN ROUGE, PLEUROTÉS
& PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE

*BEEF CHEEK CONFIT IN RED WINE, OYSTER MUSHROOMS
& SMOKED POTATOES PURÉE*

CANETTE **31 €**

RÔTIE, BETTERAVES EN AIGRE-DOUX
& POIRE BRÛLÉE

*ROASTED DUCK, SWEET & SOUR BEETS
& BURNT PEAR*

DESSERTS

DESSERTS

NOIX DE COCO (v,GF)

10 €

EN PANA COTTA, SALADE D'ANANAS FLAMBÉS AU RHUM
& SORBET PIÑA COLADA

*COCONUT PANA COTTA, RUM-FLAMBÉED PINEAPPLE
& PIÑA COLADA SORBET*

CARROT CAKE

10 €

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES, CAROTTES CONFITES
& CHANTILLY VANILLÉE

*CARROT CAKE, CARAMELIZED PECANS, CANDIED CARROTS
& VANILLA WHIPPED-CREAM*

POMME (GF)

12 €

FAÇON TATIN, POP-CORN DE SARRASIN
& CHANTILLY VANILLÉE

*CARAMELIZED APPLE TATIN STYLE, BUCKWHEAT POPCORN
& VANILLA WHIPPED-CREAM*

CHOCOLAT NOIR

15 €

CRUMBLE CACAO, CAMEL LAITIER & CACAHUÈTES
DARK CHOCOLATE CREAM, COCOA CRUMBLE, MILK CAMEL
& PEANUTS

MERCI D'INDIQUER À NOS ÉQUIPES TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION
ALIMENTAIRE. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
*PLEASE INFORM OUR TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST.*

DIGESTIFS 5CL

DIGESTIVES

AMARETTO ADRIATICO	12 €
ARMAGNAC DARTIGALONGUE UN-OAKED	16 €
ARMAGNAC DARTIGALONGUE DOUBLE OAKED	22 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	16 €
CHARTREUSE VERTE	14 €
COGNAC PIERRE FERRAND 1840	21 €
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	55 €
FRAMBOISE SAUVAGE LEHMANN	18 €
LIMONCELLO MAMMA MIA !	10 €
MIRABELLE NUSBAUMER	14 €

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.
Origine de nos viandes : France.

Nous tenons à disposition un menu des allergènes.

Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Prices are in euro, taxes & service are included. Our meat is from France.
We have the allergens book at your disposal. Payment by checks are not accepted.