

Surplombant les toits de Paris,
l'Envol est un lieu proposant une cuisine gourmande et saine,
porteuse de mes valeurs tournées vers la cuisine durable.

La carte sera interprétée au quotidien par ma complice de longue date :
la cheffe Sarah Ledu. Nous avons en commun la même philosophie : sourcer
les bons produits, jouer avec la tradition, surprendre avec des associations
de saveurs inédites... Mais aussi privilégier les ingrédients de saison,
les petits producteurs locaux, et valoriser le végétal.

L'Envol se veut un lieu où l'on se nourrit dans tous les sens du terme,
de gastronomie, d'échanges et de musique.

Un nid où l'on prend de la hauteur le temps d'un dîner.

Hibaut Spiwack

MENUS

MENU ALLEGRO - Servi en 45 minutes **45 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Boissons non comprises

Feuille à feuille de céleri, vanille, crème d'aneth
Paleron de boeuf confit à la vière, purée de pomme de terre au beurre noisette
Crème brûlée topinambour

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT **40 €**

Boissons non comprises

ENTRÉE, PLAT & DESSERT **50 €**

Boissons non comprises

ENTRÉES

Feuille à feuille de céleri, vanille, crème d'aneth

Vongole de courge, praliné graine de courge, vinaigrette marinière, citron vert

Pressé d'épaule de cochon fruité, raifort, noix

*Taramosalata au caviar Baeri & poutargue, blinis encore chaud **Sup +2 €***

PLATS

*Haut de cuisse de volaille & portobello confits,
purée de champignons de Paris et oignon rouge, condiment baie d'Andaliman,
salade d'herbes*

*Gnocchis de pomme de terre, écrasé de potimarron,
cannelle et sauge, pickles de graines de moutarde et brie noir*

*Côte de bœuf, chimichurri perlé au jus corsé aux épices,
purée de pomme de terre au beurre noisette*

*Poulpe laqué au raisin et poivre,
polenta des vendanges, vierge d'olive de Kalamata **Sup +5 €***

DESSERTS

Mont blanc cassis

Moelleux pécan français, caramel relevé au rhum

Crème brûlée topinambour

AUTOUR D'UN VERRE

*Paté de campagne
de la Maison Montalet (boîte de 120g) **12 €***

*Tapenade d'olives
de la Maison Kalios & focaccia au romarin **14 €***

*Demi chorizo
de la Maison Montalet (100g) **15 €***

*Demi saucisse sèche
de la Maison Montalet (100g) **12 €***

*Plateau de fromages
des Folies Fermières et sa confiture de saison (5 fromages) **34 €**
à partager*

À LA CARTE

ENTRÉES

*Feuille à feuille de céleri, 13 €
vanille, crème d'aneth*

*Vongole de courge, 16 €
praliné graine de courge, vinaigrette marinière, citron vert*

*Pressé d'épaule de cochon fruité, 16 €
raifort, noix*

*Taramosalata au caviar Baeri & poutargue, 19 €
blinis encore chaud **Sup +2 €***

PLATS

*Haut de cuisse de volaille & portobello confits, 29 €
purée de champignons de Paris et oignon rouge,
condiment baie d'Andaliman, salade d'herbes*

*Poulpe laqué au raisin et poivre, 36 €
polenta des vendanges, vierge d'olive de Kalamata*

*Gnocchis de pomme de terre, 26 €
écrasé de potimarron, cannelle et sauge,
pickles de graines de moutarde et brie noir*

*Côte de bœuf, 90 €
chimichurri perlé au jus corsé aux épices,
purée de pomme de terre au beurre noisette **Sup +2 €***

À LA CARTE

DESSERTS

Mont blanc cassis 13 €

*Moelleux pécan français, 13 €
caramel relevé au rhum*

Crème brûlée topinambour 12 €

NOS FOURNISSEURS

Nous privilégions un approvisionnement auprès de producteurs locaux et partageant nos valeurs de durabilité et de respect de l'écosystème. Retrouvez ci-dessous quelques-uns de nos partenaires.

Biovor



Fruits & Légumes

Les Folies Fermières



Fromages

Maison Montalet



Charcuterie

Oh Matelot !



Poissons & Crustacés

Nomie



Épices

Champerché



Fleurs & Aromates

SSP PARIS RCS 534 704 770 - Capital : 481.609 €
*Siège: Immeuble Equalia, 5 rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville - **Octobre 2024***

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.

