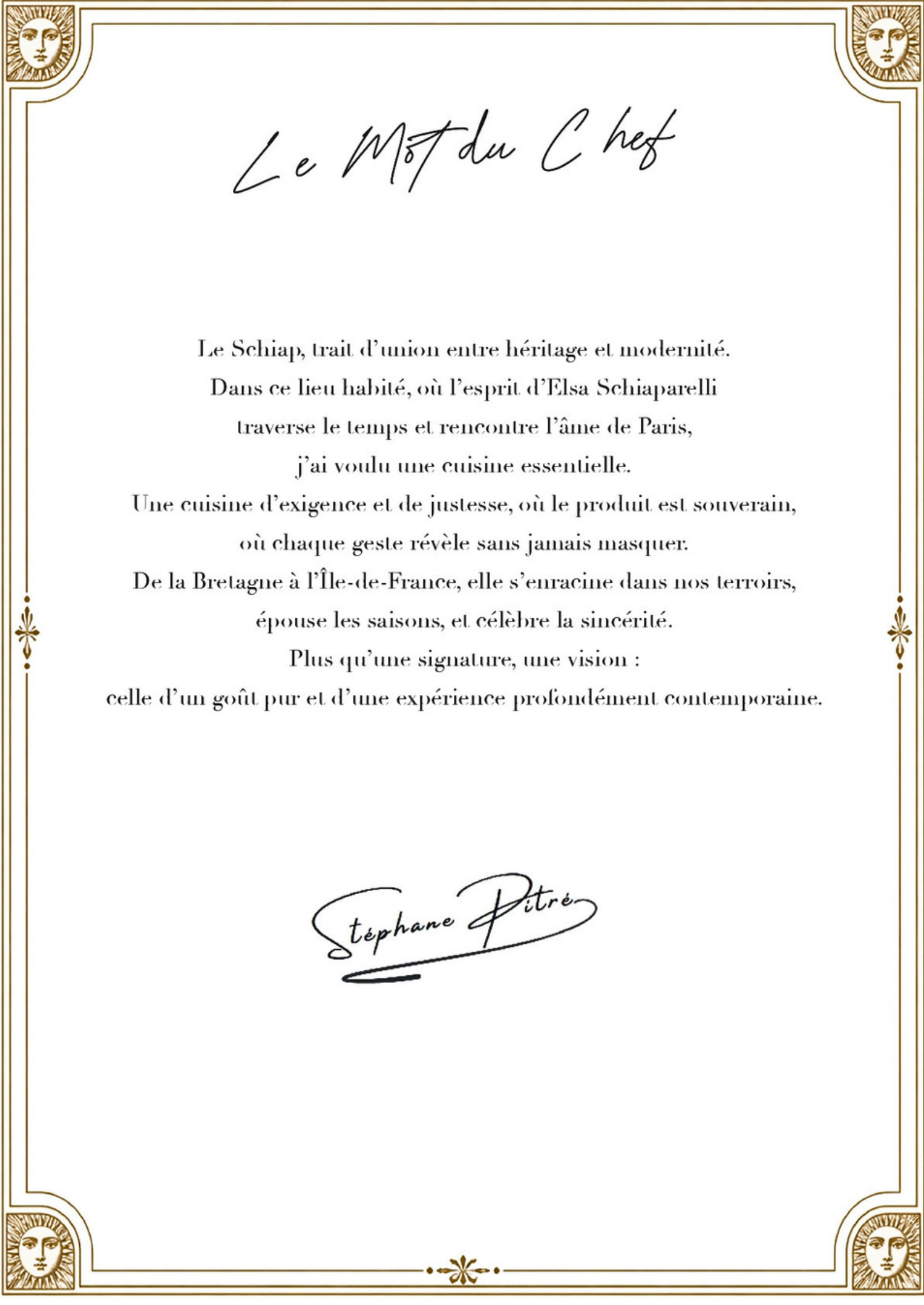


le Schiap

BY STÉPHANE PITRÉ



By Hippolyte Roman



Le Mot du Chef

Le Schiap, trait d'union entre héritage et modernité.
Dans ce lieu habité, où l'esprit d'Elsa Schiaparelli
traverse le temps et rencontre l'âme de Paris,
j'ai voulu une cuisine essentielle.
Une cuisine d'exigence et de justesse, où le produit est souverain,
où chaque geste révèle sans jamais masquer.
De la Bretagne à l'Île-de-France, elle s'enracine dans nos terroirs,
épouse les saisons, et célèbre la sincérité.
Plus qu'une signature, une vision :
celle d'un goût pur et d'une expérience profondément contemporaine.

Stéphane Pitré



Pour Commencer...

GASPACHO GLACÉ DE BETTERAVES ET FRAMBOISES

Gaspacho glacé de betteraves pourpres, pistaches et framboises, relevé de quelques gouttes de vieux balsamique

18 €

LA BAUDROIE DE LIGNE

Queue de lotte en carpaccio, délicatement marinée au jus de kalamansi et à l'huile d'olive, accompagnée de daïkon façon namasu et de jeunes végétaux

24 €

TABLEAU DE TOMATES DES CHAMPS DE CATHERINE HUITRIC

Déclinaison de tomates Ananas, Noire de Crimée et Cœur de Bœuf, confites, marinées et juste assaisonnées

21 €

L'ŒUF BIO, VÉRITABLES CHAMPIGNONS DE PARIS ET TRUFFE D'ÉTÉ

Œuf bio cuit « parfait », délicatement fumé au bois de hêtre, véritables champignons de Paris crus émincés et noisettes, sublimés par une râpée de truffe d'été.

21 €

TOURTEAU, AVOCAT ET POMELOS

Cannelloni de chair de tourteau en rémoulade légère, sauce cocktail relevée à la vodka, fine gelée de pamplemousse rose et condiment d'avocat au yuzu kosho vert.

25 €

Végétal...

GNOCCHI PRIMAVERA

Gnocchi moelleux et tomates confites, pesto de basilic, câpres de capucine et zestes

28 €

La Mer...

BAR DE LIGNE DES CÔTES NORMANDES PAR FABIEN TESSON

Bar de ligne rôti sur la peau, légumes grillés de la Riviera, vierge d'alliacées

32 €

LA ROBE AU HOMARD *

Raviole ouverte de homard et pousses de tétragone, Jus des têtes infusé au gingembre

38 €



La Terre...

FILET DE BŒUF « CHAROLAIS »

Filet de bœuf de race charolaise grillée au charbon Binchōtan, échalotes confites au jus et fine mousseline de pommes de terre Agria.

41€

POULET JAUNES LANDAIS

Suprême de volaille soufflé aux herbes folles, jus court et émulsion poulette au Vadouvan, poêlée de haricots verts et fraises du moment

35€

NOISETTE D'AGNEAU DE L'AVEYRON

Selle d'agneau rôtie au foin, jus court Infuser de coriandre fraîche, fine mousseline de pois chiches, tajine de légumes et dattes Medjool

39€

Le Terroir...

FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Sélection du moment de notre maître affineur

15€

Pour terminer...

TARTE SABLÉE, PÊCHE BLANCHE ET VERVEINE

Tarte sablée garnit au moment d'une crème diplomate onctueuse, salpicon de pêche blanche légèrement compoté. Crème glacée à la verveine fraîche.

16€

«CHAUD - FROID» CHOCOLAT GRAND CRU DE GUANAJA 70%

Ganache de chocolat grand cru tiède, crumble noisettes, crème glacée cacao

16€

MELON - MOJITO

Déclinaison de melons charentais, melon jaune et pastèque dans un consommé léger infusé de menthe fraîche, sorbet "Mojito"

16€

LE SAC SCHIAPARELLI – FRAISE COUTURE *

"Trompe-l'oeil" lacté de rhubarbe à l'eau de rose, fraises du moment, et crème glacée au yaourt

16€

LES CAPRICES D'ELSA

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES : Maracuja, Fraise-Basilic, Yaourt grec, Chocolat Guanaja.

GRANITA MAISON : Citron jaune de Sicile, Saké Junmai Ginjo & yuzu.

12€



Inspiration Elsa Schiaparelli

La robe au homard *

Créée en 1937 par Elsa Schiaparelli en collaboration avec Salvador Dalí, la robe au homard est devenue l'un des symboles les plus marquants de la mode surréaliste. Sur une robe élégante en organza de soie ivoire vient se poser, de façon inattendue, un homard peint à la main, créant un contraste saisissant entre raffinement et audace. À travers cette pièce, Schiaparelli bouscule les codes de la haute couture et transforme le vêtement en véritable oeuvre d'art, où l'étrange et le beau se rencontrent pour mieux surprendre.



Le sac à main : un objet selon Elsa Schiaparelli *

Chez Elsa Schiaparelli, le sac à main dépasse sa fonction pour devenir un véritable objet de conversation.

Dans les années 30, elle détourne les codes du luxe en y insufflant humour et surréalisme, transformant des objets du quotidien en pièces couture inattendues.

En collaboration avec Salvador Dalí, elle brouille les frontières entre mode et art, créant des accessoires qui intriguent, surprennent et ne laissent jamais indifférent.

