

L'envolée   
RESTAURANT



*Menu découverte l'Envolée*  
*Tasting Menu l'Envolée*

Le Chef Grégory Réjou vous propose de découvrir son univers culinaire à travers ce menu en 6 services.

*The Chef Grégory Réjou invites you to discover his culinary universe through this menu in 6 courses.*

6 services / 6 courses\*

*120€*

Laissez vous guider par un accord Mets & Vins,  
*Let yourself be guided by a wine pairing,*

**en 3 services**  
*with 3 glasses*

**40€**

**en 6 services**  
*with 6 glasses*

**80€**

\*service du menu dégustation disponible jusqu'à 21h30 / tasting menu service available until 9:30pm

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included

*À partager*  
*To share*

**Planche Jambon & Chorizo de la Maison Oteiza**

*Ham and chorizo plate from Oteiza House*

**25€**

**Fougasse aux herbes de Clémentine Oliver,  
condiment caviar d'aubergines, houmous et guacamole**

*Herbs fougasse from Clémentine Oliver,  
eggplant caviar, hummus and guacamole*

**15€**

**Planche de poissons fumés de l'île de Groix**

*Smoked fish plate from Groix Island*

**28€**

**Caviar Oscietre Prestige, Maison Kaviari, et blinis (30g)**

*Oscietra caviar Prestige, Maison Kaviari, and blinis (1oz)*

**95€**

*Les entrées*  
*Appetizers*

**Pâté en croûte, farce fine de volailles, insert de légumes, sirop de tomate épicé**  
*Pâté en croute, fine poultry stuffing and baby vegetables, spicy tomato syrup*

**21€**

**Œuf BIO cuit basse température, salade de fèves et brousse de chèvre, huile de basilic**  
*Organic soft-boiled egg, fava bean salad, goat's cheese and basil oil*

**20€**

**Royal de laitue et anguille fumée, girolles acidulées**  
*Lettuce cream, smoked eel, sour girolles mushrooms*

**22€**

**Pressé de tomates à l'ancienne, maquereau à la flamme,  
caviar Oscietre de la maison Kaviari**

*Old-fashioned tomato pressé, flame-broiled mackerel, Oscietre caviar from Kaviari*

**36€**

**Crème de petit pois, sucrose grillée et fromage blanc fumé au bois d'olivier,  
condiment citron**

*Cream of peas, grilled sucrose and white cheese smoked with olive wood,  
lemon condiment*

**19€**

*Les plats*  
*Mains Courses*

**Langoustine rôtie, maïs en deux façons, popcorn au beurre de langoustine**  
*Roasted langoustine, corn multiple ways, popcorn with langoustine butter*

**35€**

**Rouget en écaille, tomates coeur de boeuf à la flamme, sauce vierge**  
*Flaked red mullet, flame-broiled heart tomatoes, sauce vierge*

**32€**

**Volaille jaune des Landes farcie aux gambas, carottes et cresson, condiment ail noir**  
*Yellow poultry from the Landes stuffed with king prawn, carrots and watercress,  
black garlic condiment*

**33€**

**Filet de boeuf français, gratin de pomme de terre de l'Envolée, sauce au poivre**  
*Beef filet, potato gratin from l'Envolée, pepper sauce*

**45€**

**Râble fumé et épaule confite de lapin, petits pois à la française, jus corsé**  
*Smoked saddle and confit shoulder of rabbit, French peas, spicy juice*

**38€**

**Risotto de petit épeautre Bio d'Aix en Provence,  
courgettes et girolles, jus de tomate**  
*Einkorn risotto from Aix en Provence, zucchini and girolles mushrooms, tomato juice*

**23€**

*Les fromages*  
*Cheese*

Les fromages affinés de la Maison Quatrehomme, condiment de saison,  
jeunes pousses

*Ripened cheeses from Maison Quatrehomme, seasonal condiment,  
young plants*

**14€**

*Les desserts maison*  
*Home made Desserts*

**15€**

**Dôme fraise, sorbet fraise**

*Strawberry dome, strawberry sorbet*

**Abricot rôti au thym et citron, façon Tatin, glace pain au raisin**

*Roasted apricot with thyme and lemon, Tatin style, grape bread ice cream*

*Les desserts Arnaud Larher*  
*Arnaud Larher desserts*

**15€**

**Monte Cristo**

**Chocolat Toulouse Lautrec, *Toulouse Lautrec chocolate***

**Cheese cake agrumes, *Citruses cheese cake***

**Baba au rhum**

**Paris-Brest**

Restaurant L'Envolée  
Ouvert du lundi au samedi,  
uniquement le soir

*Restaurant L'Envolée  
Open Monday to Saturday,  
evening only*



La Demeure Montaigne  
18 rue Clément Marot  
75008 Paris