



ARMONY

Ariette

Chef Cedric Gallais

Menu **VITALITÉ** **ENERGIE**

48€

Saison Lunisolaire :
8 nov. 2023 - 3 fév. 2024

THÉ AUX CHAMPIGNONS

champignons de Paris, cèpes, pleurotes, fleurs Tanaïse
Mushrooms tea: Paris mushrooms, cep, oyster mushrooms,
tanaïse flower

HOUMOUS DE BETTERAVE

pickles et julienne de betterave frit
Beetroots hummus with beetroots pickles and fried julienne strip

ST JACQUES* GRATINÉE AU CORAIL

mousseline de choux-fleurs, coulis de cresson, gel de citron
Scallops with crispy coral, cauliflower mousseline, watercress*
sauce, freezeed lemon

RISOTTO D'ORGE

navet or, butternut, champignons de Paris et pleurote
Barley risotto, turnip, butternut, Paris and pleurote mushrooms

FLAN À LA VANILLE BOURBON

Bourbon vanilla Flan

BOISSONS - BEVERAGE

VINS BIODYNAMIQUES

BIODYNAMIC WINES

Riesling AOP Domaine Charles Frey, Granite AB Biodynamie
Verre - Glass 12 €

Pinot Noir AOP Domaine Charles Frey, Quintessence AB Biodynamie
Verre - Glass 14 €

***Pecten maximus**

Prix nets, service compris - Net prices VAT and service included



ARMONY

ARMONY PREND SOIN DE VOUS

Armony est un menu qui vous procure du plaisir. Il a été créé et élaboré par des **chefs passionnés et talentueux**, dans une honnête exécution de leur métier.

L'équilibre du menu **Armony** vient d'une **alliance subtile** entre les protéines animales, les fruits, les légumes, les céréales et les légumineuses, combinant l'association de différentes cuissons, textures et couleurs.

La vitalité du menu **Armony** vient de **l'énergie première des ingrédients**. Nous avons sélectionné des produits de la mer durables car les techniques et les zones de pêche y garantissent une préservation des espèces et de leur environnement. Pour le végétal, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs en biodynamie, respectueux des sols et du calendrier lunaire. Des plantes sauvages viennent compléter cette sélection récoltée au moment le plus juste, au cœur de la saison et en fonction de nos besoins biologiques.

Armony c'est une **démarche éducative** pour nos collaborateurs, en particulier les plus jeunes. Elle incarne le respect de la nature, le travail des produits vivants, au moyen d'une mise en œuvre sans compromis.

Armony n'est pas un menu opportuniste qui cherche à séduire en surfant sur des tendances éphémères. **Armony est un menu pensé et réfléchi** pour donner de l'émotion au moyen d'une naturalité augmentée.



ARMONY RESTAURANT COLLECTION

QUINTE & SENS
Paris La Défense

ARIETTE
Paris 12^{ème}

FRAME
Paris 15^{ème}

FI'LIA PARIS
Paris 14^{ème}

CULINAIRE BAZAAR
Paris Roissy

ARMONY TAKES CARE OF YOURSELF

Armony is a pleasurable menu. It has been created and elaborated by **passionate and talented chefs**, in an honest execution of their craft.

The balance of the **Armony** menu comes from a subtle alliance between animal proteins, fruits, vegetables, cereals and legumes, combining different cooking methods, textures and colors.

The vitality of the Armony menu comes from **the primary energy of the ingredients**. We have selected sustainable seafood products as the fishing techniques and areas guarantee the preservation of species and their environment. As for plants, we work closely with biodynamic growers who respect the soil and follow the lunar calendar. Wild plants complete this selection, harvested at the right moment, in the heart of the season and according to our biological needs.

Armony is an **educational approach** for our employees, especially the younger ones. It embodies our respect for nature, working with living products, through uncompromising implementation.

Armony is not an opportunistic menu that seeks to seduce by surfing ephemeral trends. **Armony is a menu designed and thought through** to create emotion from augmented naturality.

REMERCIEMENTS :

Elisabeth Vallet / Ethic Ocean :
La protection des ressources de l'Océan



Nicolas Pradeau / Dynamis certifié Demeter :
les végétaux en biodynamie



Emilie Felix / Wayo : l'accompagnement
des chefs sur la cuisine énergétique

