



Restaurant 3 étoile Michelin

Le Goût Sublime

été récompensé dans les Traveller's
Choice Awards de TripAdvisor
2ème restaurant au monde,
1er restaurant en Europe,
1er restaurant en France.

Code vestimentaire

Pour les messieurs, le port de la veste est requis

Animaux de compagnies

Les animaux de compagnies ne sont pas

Restez Connecté

Facebook Twitter Youtube
Instagram WeChat



*Unie par la même passion, la même volonté de faire plaisir
et de transmettre ses émotions à travers la cuisine,
toute l'équipe du Le Goût Sublime
vous accompagne dans une expérience
à la fois culinaire et humaine.*



Ouvert tous les jours
de 19h45 à 21h30

Réservez votre table
33 1 82 83 11 12

29 Avenue Franklin Delano Roosevelt, 75008
8th Arrondissement
Paris
0,6 km da Champs Elysees

Le Goût Sublime

Alain Duprais

Chef 3 Etoiles

*** MICHELIN 2020



... avec des saveurs et des arômes
qui embrassent une
expérience sensorielle sublime

Notre chef 3 étoiles,
Alain Duprais
offre l'excellence
de la gastronomie française

33 1 82 83 11 12

Offrez-vous une expérience gastronomique unique
au Le Goût Sublime

Chef *Alain Duprais* met en valeur

l'artisanat gastronomique avec
son fameux menu émotionnel.

Laissez-vous tenter par nos plats
à la saveur inoubliable,
accompagnés chacun d'un verre de vin
soigneusement choisi par notre

Chef Sommelier

Menu de saison incluant:

entrée
plat
sélection de fromages
dessert
café, eau et vins.

Notre sommelier sélectionnera
un accord mets et vins
tenant compte de vos goûts



ENTRÉE

Soupe d'artichaut, escalope de foie gras
poêlée, émulsion à la truffe noire, 95€

Pressé de rouget barbet servi rosé, safran et persil plat,
sur un coulis de chou-fleur, caviar Oscière 108 €

Homard bleu servi tiède, céleri rave en rémoulade
corsé au fumet de carapaces et cresson 118 €

Caviar de Sologne, mousseline de pomme de terre
ratte fumée au haddock, croustillants de sarrasin
crème aigrette. 150 €

Poireaux « D'Ile de France » cuits entiers au grill,
beurre aux algues, tartare d'huîtres « Perle Blanche »,
cébette et citron. 82 €

LES POISSONS

Homard Bleu rôti dans sa carapace, jus des têtes
pressées, polenta moelleuse aux asperges
vertes et truffe noire. 130 €

Sole de Petit Bateau poêlée à la meunière
sur l'arête, farcie aux cébettes et truffe noire,
jus d'un rôti. 120 €

Langoustines roulées dans une fine poudre de char-
bon végétal, cuites croustillantes, légumes apprêtés
aux épices douces 118 €

Filet de Saint-Pierre cuit à basse température, miton-
née de butternut relevé au piment Basque, jus au
laurier 104 €

Noix de coquille Saint-Jacques poêlées, salsifis confits
à la fève de Tonka, jus de coquillages rehaussé de
curcuma frais 102 €

LES VIANDES

Poularde de Bresse cuite en Vessie (2 personnes)
les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses,
asperges vertes et truffe noire, l
es cuisses cuites au bouillon de truffe noire,
poireaux et pomme de terre. 290 €

Selle d'agneau de lait rôti en c
roûte d'algue nori, goût du pré-salé,
gnocchis de pomme ratte
aux herbes, purée de colrave. 95 €

Filet d'agneau de Lozère, betterave jaune et rouge
agrémentées aux anchois de Collioure,
fromage de chèvre aux zestes de citron 99 €

Parmentier de queue de bœuf aux truffes 112 €

Ris de veau cuit au sautoir,
poireaux rôtis et en fine purée,
pomme de terre ratte fumée 126€

LES DESSERTS

Les Fromages affinés de Saison 32 €

Truffe noire émulsion de noisettes
torréfiées aux éclats de cazettes,
glace à la truffe noire,
sauce au chocolat « gianduja ». 64 €

Cube Manjari, mangues,
guimauve aux fruits de la passion,
noix de macadamia caramélisées 40 €

Des mûres, en sorbet aux litchees
et poivre de Sancho,
en meringue et fondue 40 €

Crème brûlée aux artichauts,
légumes confits,
sorbet aux amandes amères 40€