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.



Hôtel de Berri
22 rue de Berri, 75008
+33(0)1 76 53 77 70

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
22€

FLEUR DE COURGETTE ET TOMATES DU MOMENT
Fleur de courgette grillée, farcie de tomates de saison, servie avec un bouillon clair de tomate à la verveine.
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€

NOTRE PÂTÉ DE CANARD EN CROÛTE
Pâté en croûte de cochon et de canard, cuit dans une pâte à tourte dorée, accompagné de légumes pickles.
23€

Végétal...

GNOCHI PRIMAVERA
Gnocchi moelleux et tomates confites, pesto de basilic, câpres de capucine et zestes
28€

La Mer...

LE CABILLAUD DES CÔTES NORMANDES DE FABIEN TESSON
Le cabillaud cuit doucement dans une feuille de Blette, persillade de bigorneaux, beurre de carotte au condiment "citron-baies roses-gingembre"
32€

LA ROBE AU HOMARD *
Raviole ouverte de homard et pousses de tétragone, Jus des têtes infusé au gingembre
38€

Prix nets TTC en euros - service inclus
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

La Terre...

ENTRECÔTE DE BŒUF « CHAROLAIS »
Entrecôte 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 aux herbes fraîches
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...

LE CITRON DE NICE
Version déstructurée de la tarte au citron meringuée,
sorbet à l'aneth.
16€

«CHAUD - FROID» CHOCOLAT GRAND CRU DE GUANAJA 70%
Ganache de chocolat grand cru tiède, crumble noisettes, crème glacée cacao
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
FRUITS FRAIS : Timbale de fruits rouges de saison.
SORBETS ET CRÈMES GLACÉES : Fruit de la passion, Fraise & basilic,
Yaourt grec, Chocolat Grand Cru Guanaja 70 %.
GRANITA MAISON : Citron jaune de Sicile ou Saké Junmai Ginjo & yuzu.
12€

Prix nets TTC en euros - service inclus
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

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.