

L'envolée 
RESTAURANT



Menus Découverte l'Envolée
Tasting Menus l'Envolée

Le Chef Grégory Réjou vous propose de découvrir son univers culinaire à travers ses menus en 4 ou 6 services.

Chef Grégory Réjou invites you to discover his culinary universe through his 4 or 6 courses menus.

4 services / 4 courses*

90€

Avec un accord Mets & Vins en 4 services,
With a wine pairing of 4 glasses,

50€

6 services / 6 courses*

120€

Avec un accord Mets & Vins en 6 services,
With a wine pairing of 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



Les entrées
Starters

Tartare de boeuf au caviar Baeri de la maison Kaviari, crème légère de céleri

Beef tartare with caviar Baeri from Maison Kaviari, celery cream

28€

Jaune d'oeuf confit à l'huile de truffe, royale de vin rouge façon Meurette

Egg yolk confit with truffle oil, meurette style red wine royale

26€

Dorade marinée au sel de noix, crème de noix et bouillon de champignons

Sea bream marinated in walnut salt, walnut cream, mushroom broth

24€

Caviar Oscietre de la Maison Kaviari, garniture « à la russe »

Osetra caviar from Maison Kaviari, « Russian » garnish

95€

Les plats
Mains Courses

Aigle bar confit à basse température, poireaux en 3 façons, jus fermenté
Croaker fish confit at low temperature, leek in 3 ways, fermented sauce

29€

Épaule d'agneau confite dans son jus, légumes d'automne
Braised lamb shoulder, autumn vegetables

38€

Saint-Jacques rôties, aubergines au miso et moutarde de violette,
fumées aux salicornes

*Roasted scallops, eggplant with miso and purple mustard,
smoked with salicorne*

36€

Betterave glacée, crumble de parmesan et persil, crème au mascarpone, jus au café

*Beetroot, parmesan and parsley crumble, mascarpone cream,
beetroot and coffee glazed*

25€

Provenance des viandes : France et UE / Origins of the meats : France and EU

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

Le fromage
Cheese

Crème de Rocamadour, sa variété de graines, miel de fleurs

Rocamadour cream with a variety of grains and honey

15€

Les desserts
Desserts

16€

Finger à la figue, crème légère au mascarpone, glace au miel

Fig with mascarpone, honey ice cream

**Poire pochée au vin chaud, ganache montée au chocolat blanc,
glace au pain d'épices**

*Pear poached in mulled wine, white chocolate ganache,
pain d'épices ice cream*

**Crèmeux au chocolat de la maison Valrhona, streusel cacao,
crème glacée Carambar**

*Valrhona chocolate crèmeux, cocoa streusel,
Carambar candy ice cream*

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