

# OMBRE ET DÉSIR

FRENCH BISTRO NOIR · PRIVATE DINNER EXPERIENCE

6 courses · Premium Ingredients · Equipment & Service Included



## ♥ L'Ouverture ♥

"Welcome Champagne — ένα τοστ πριν από τη νύχτα."

### Welcome Champagne

Φυσαλίδες που χορεύουν στο σκοτάδι, προμηνύοντας την εμπειρία που ακολουθεί.

## ♥ Amuse – “Consommé Noir” ♥

"Στην αρχή, δεν τρως. Ακούς. Το δάσος βράζει χαμηλόφωνα."

### Κονσομέ Μανιταριών · Porcini · Θυμάρι · Μαύρο Πιπέρι

Διάφανο κονσομέ από ψημένα μανιτάρια και αποξηραμένα porcini, με μια λεπτή λεπίδα οξύτητας.

"Κι εκεί, στο πρώτο άρωμα, η νύχτα ανοίγει."

## ♥ Entrée – “Lumière Frisée” ♥

"Το αυγό ανοίγει και ο χρόνος σταματά — μια καρδιά ζεστή, μέσα σε φως ψυχρό."

### Frisée · Λαρδόν · Αυγό Ποσέ · Βινεγκρέτ Σαμπάνιας

Τρυφερή φριζέ σαλάτα με καραμελωμένα λαρδόν, δεμένη με βινεγκρέτ σαμπάνιας.

## ♥ Plat Froid – “Vitello Tonnato Noir – Née de la Mer” ♥

"Γεννημένη από τη Θάλασσα, σαν η στεριά, ζήλεψε τη σιωπή του νερού."

### Vitello Tonnato · Κρέμα Τόνου & Αντσούγιας · Κάπαρη · Λάδι μύρης τρούφας

Λεπτές φέτες από μοσχάρι sous vide, παγωμένες και διάφανες, με βελούδινη σάλτσα τόνου.

"Εκεί που το νερό άγγιξε το χύμα, γεννήθηκε η σάρκα. Κι η αλμύρα έγινε μνήμη."

## ♥ Plat Chaud – “Coquelet Noir” ♥

"Το πρώτο ζεστό σημάδι στη νύχτα."

Η φωτιά χαράζει τη σάρκα —

κι ο ατμός, γίνεται εξομολόγηση."

### Νεαρό Κοκοράκι · Jus Κόκκινου Κρασιού · Μανιτάρια · Πατάτες · Καρότα · Θυμάρι

Ροδοποιημένο κοκοράκι με σκούρο jus από κόκκινο κρασί και ζωμό, μανιτάρια σε βούτυρο και θυμάρι. Pommes fondantes και καρότα γλασαρισμένα — βελούδο, γη, και μια λάμψη κεχριμπαριού. Ένα πιάτο που ζεσταίνει τη σκιά, και για λίγο την κάνει ανθρώπινη.

"Στο τέλος, δεν είναι η σκιά που μένει — είναι η ζεστασιά της."

## ♥ Fromage – “Les Silences du Lait” ♥

"Η σιωπή του γάλακτος είναι αρχαία. Μιλά μόνο όταν ωριμάσει."

### 2 Artisan Τυριά · Κομπόστα Αχλαδιού & Μαύρο Πιπέρι · Μέλι au choix

Brie με χρυσαφένια κομπόστα αχλαδιού και πικάντικο πιπέρι, δίπλα σε ώριμο Comté.

"Στο τέλος, κάθε ωρίμανση ζητά εξιλέωση. Και κάθε αλμύρα, κάτι γλυκό για να εξιλεωθεί."

## ♥ Finale – “Paris-Brest Noir” ♥

"Ο κύκλος δεν τελειώνει. Εκεί που η γλύκα δαγκώνει τον εαυτό της · γεννά την επιθυμία."

### Paris-Brest · Crème Pralinée Noisette · Bitter Σοκολάτα · Fleur de Sel

Choux pâte τραγανή, γεμισμένη με mousse praline noisette και ganache bitter σοκολάτας.

"Ένας κύκλος χωρίς αρχή, χωρίς μετάνοια — μόνο η επιστροφή του φιλιού, στη γεύση της μνήμης."

EVOCHIA · Private Culinary Experience

Curated & served in your private space

150€ / άτομο