

MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL

Poèmes de Table

La gastronomie doit être à la cuisine ce que la danse est à la marche.
Maison Ruggieri conçoit ses mets comme de la poésie servie à table.

Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002.

Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Provenances produits : Foie Gras Français, Veau Français, Bœuf Français.

La Saison Nécessaire

RÉVEIL

Concombre, granité à la sambuca et feuille verte croquante

GERMES SOUS LA NEIGE

Betterave, Kiwi et Cacao

TEMPÊTE

Foie gras, oursin et pamplemousse brûlé

DÉSORIENTATION

Radicchio, mandarine et kumquat

ACCROCHE

Amande, eau de mozzarella et champignon

LONGUE VAGUE

Udons et pan bao au genièvre

CHOC

Rouget et cime di rapa

VERTIGE

Bœuf, pommes de terre et câpres

ÉGAREMENT

Meringue

DÉRIVE ACIDULÉE

Kiwi et crème d'Isigny

CHALEUR BASSE

Whisky, soufflé champignons et cardamome

TERRE FERME

Brioche aux poires, agrumes et sabayon

Poèmes et Accords

La Saison Nécessaire

300

Accord Mets et Vins

150

Accords Mets et Vins Prestige

220

La Petite Saison Nécessaire

200

Accord Mets et Vins

80

Accords Mets et Vins Prestige

150

Les Strophes

Les Strophes pour Commencer

Langoustine

Il y a un moment précis où la mer cesse d'être de l'eau pour devenir de la chair.

La langoustine arrive à peine blanchie, encore ferme, douce et salée.

La mayonnaise à la livèche est verte et piquante, comme de l'herbe coupée.

Les petits pois éclatent de douceur.

Puis le sabayon : chaud, enveloppant.

On y trempe la pointe, et tout prend de la profondeur.

Le radicchio et l'orange viennent conclure : amertume et lumière à la fois.

65

Udon

Ici, le plaisir s'accumule.

Les udon sont onctueux, glissants.

En dessous, l'amertume tient bon.

L'orecchiette grillée résiste, change le rythme.

Les feuilles de navet sont franches, la sauce et les agrumes tirent vers le haut.

Le beurre lie le tout.

Puis il ne reste que le fond.

Le pan bao arrive, et ce n'est plus de l'élégance, c'est un besoin.

45

Les Strophes pour continuer

Turbot

Le turbot cuit dans les algues et retient la mer.

Compact, élégant.

La mayonnaise accompagne, les fruits de mer apportent de la fraîcheur.

La purée à l'huile d'olive est onctueuse.

Le cerfeuil et le céleri-rave apportent de la légèreté.

C'est un plat qui s'épanouit.

95

Ris de Veau

Le ris de veau trompe.

Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.

Il fond.

La mayonnaise aux algues apporte une touche iodée.

Les navets apportent du croquant.

La feuille d'huître suspend.

Il séduit avec précision.

90

Les Strophes

La Strophe pour Prolonger

Fromages d'exceptions

Salade et pensées

35

Les Strophes pour Terminer

Soufflé

Chaud, vivant.

Champignons et chocolat : terre et profondeur.

La glace au whisky tranche, ouvre.

Le chaud et le froid se rencontrent.

Le palais vacille.

18

Tagliolini Suzette

La crêpe n'arrive pas.

Le tagliolino arrive.

Aux œufs, elle retient.

Le Grand Marnier et l'orange s'épanouissent.

Le miel adoucit.

C'est un détour qui reste.

18