

MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL

Poesie da Tavola

La gastronomia deve essere per la cucina ciò che la danza è per il camminare.
Maison Ruggieri concepisce i propri piatti come poesia servita a tavola.

Prezzi netti, servizio incluso

L'elenco degli allergeni è disponibile su semplice richiesta.

Ai sensi delle disposizioni del decreto n. 2002-1465 del 17 dicembre 2002.

Maison Ruggieri e i suoi fornitori garantiscono l'origine europea delle carni bovine.

I piatti "fatti in casa" sono preparati in loco a partire da prodotti freschi.

Provenienza dei prodotti: Foie Gras francese, Vitello francese, Manzo francese.

La Saison Nécessaire

RISVEGLIO

Cetriolo, granita alla sambuca e foglia verde croccante

GERMOGLI SOTTO LA NEVE

Barbabietola, kiwi e cacao

TEMPESTA

Foie gras, riccio di mare e pompelmo bruciato

DISORIENTAMENTO

Radicchio, mandarino e kumquat

ACCROCHE

Mandorla, acqua di mozzarella e fungo

LUNGA ONDA

Udon e pan bao al ginepro

SHOCK

Triglia e cime di rapa

VERTIGINE

Manzo, patate e capperi

SMARRIMENTO

Meringa

DERIVA ACIDA

Kiwi e panna di Isigny

CALORE BASSO

Whisky, soufflé ai funghi e cardamomo

TERRA FERMA

Brioche alle pere, agrumi e zabaione

Poesie e accordi

La Saison Nécessaire

300

Abbinamenti cibo-vino

150

Abbinamenti Cibo-Vino Prestige

220

La Petite Saison Nécessaire

200

Abbinamenti cibo-vino

80

Abbinamenti Cibo-Vino Prestige

150

Le Strofe

Le strofe per iniziare

Scampo

C'è un momento preciso in cui il mare smette di essere acqua e diventa carne.
Lo scampo arriva appena scottato, ancora teso, dolce e salino.
La maionese al levistico è verde e tagliente, come erba spezzata.
I piselli esplodono dolci.
Poi lo zabaione: caldo, avvolgente.
Si intinge la punta — e tutto diventa profondo.
Radicchio e arancia chiudono: amaro e luce insieme.

65

Udon

Il piacere qui si accumula.
Gli udon sono burrosi, scivolano.
Sotto, l'amaro trattiene.
L'orecchietta piastrata resiste, cambia il ritmo.
Le cime di rapa sono dirette, la colatura e gli agrumi tirano verso l'alto.
Il burro unisce.
Poi resta il fondo.
Arriva il pan bao, e non è più eleganza, è bisogno.

45

Le strofe per continuare

Rombo

Il rombo cuoce nelle alghe e trattiene il mare.
Compatto, elegante.
La maionese accompagna, i frutti di mare aprono.
La purée all'olio d'oliva è rotonda.
Cerfoglio e sedano rapa portano aria.
È un piatto che si distende.

95

Animella

L'animella inganna.
Croccante fuori, morbida dentro.
Si scioglie.
La maionese alle alghe porta iodio.
Le rape tagliano.
La foglia d'ostrica sospende.
Seduce con precisione.

90

La strofa per prolungare

Formaggi d'eccezione

Insalata e viole del pensiero

35

Le strofe conclusive

Soufflé

Caldo, vivo.

Funghi e cioccolato: terra e profondità.

Il gelato al whisky taglia, apre.

Caldo e freddo si incontrano.

Il palato vacilla.

18

Tagliolini Suzette

La crêpe non arriva.

Arriva il tagliolino.

All'uovo, trattiene.

Grand Marnier e arancia si aprono.

Il miele ammorbidisce.

È una deviazione che resta.

18