

8 Restaurant
LA TABLE DU HUIT



LA MAISON | CHAMPS ÉLYSÉES



Brochure Automne - Hiver 2018

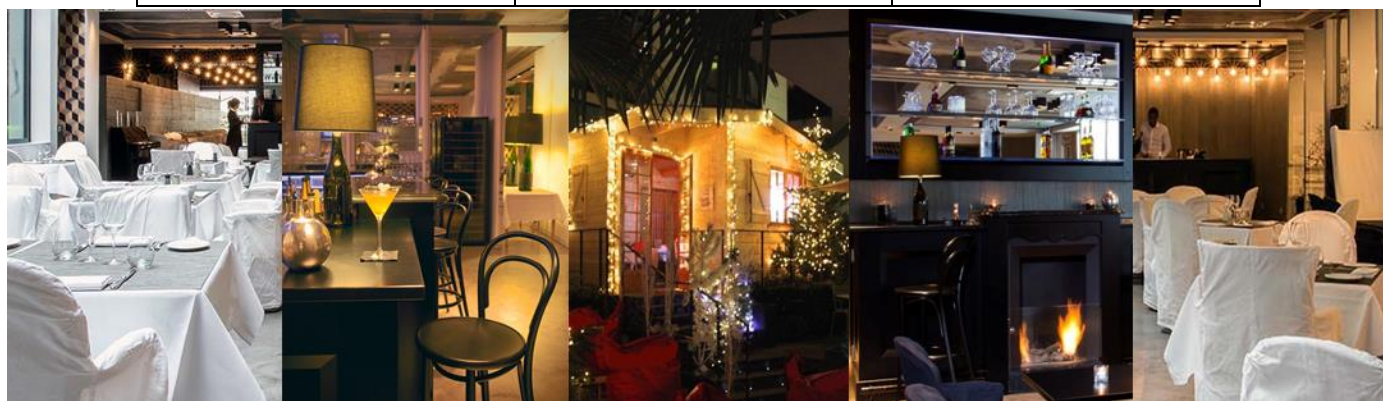


Décoré avec talent par Maison Margiela, le restaurant «La Table du Huit» vous accueille dans un cadre raffiné et reposant.

Son sol et ses murs en béton banché et ciré contrastent avec le mobilier — tables nappées et bergères houssées — qui par un effet d'illusion théâtrale semblent en lévitation à quelques centimètres du sol. En se dirigeant vers la terrasse, des portes surdimensionnées évoquent le monde d'Alice aux Pays des Merveilles.

Le Chef a conçu une carte qui donne une interprétation personnelle et généreuse en mixant une cuisine Sarde / Française et Internationale

Descriptif des lieux		
Espace	Superficie	Pax/prestations
Restaurant	230 m ²	80 places assises 150 pax en cocktail
Terrasse	100 m ²	50 places assises 100 pax en cocktail
Chalet d'hiver Dec - mars	33 m ²	18 places assises



M E N U S	<p>Apéritif Une coupe de champagne MERCIER servie à table</p>	<p>Apéritif Une coupe de champagne MERCIER servie à table accompagnée d'un canapé salé</p>
	<p>Entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Oursins et Bottarga sur crudité de saison * Soufflé au crabe et sa mayonnaise aux herbes * Carpaccio de bœuf aux oignons confits, Pecorino et pignons de pin <p>Plat</p> <ul style="list-style-type: none"> * Osso buco croquant et son risotto à la moelle * Filet de bar saisi aux artichauts à la menthe et coquillages * Faux filet de bœuf à l'ancienne et légumes mixtes de saison <p>Dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tarte aux fruits rouges et glace à la vanille * Biscuit ricotta et chocolat * Mousse à la pistache et framboises 	<p>Entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Saint jacques en tartare et petits légumes sur feuilleté au sésame * Homard grillé, légumes croquants aigre doux * Foie gras maison sur brioche et chutney aux figues séchées et truffe <p>Plat</p> <ul style="list-style-type: none"> * Filet de bœuf au vin rouge et légumes au thym * Lotte rôtie aux asperges, pistache et mini légumes * filet de turbot saisi à la truffe <p>Dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> * Baba au rhum et crème au citron et framboises * Semifreddo au nougat et praline de noisettes * Moelleux au chocolat glace à la pistache maison
	<p>Boissons Une demi-bouteille d'eau plate ou pétillante et un café</p> <p>Vin: Une bouteille de vin pour 3 (Blanc et/ou Rouge) au choix du Maître d'Hôtel</p>	<p>Boissons Une demi-bouteille d'eau plate ou pétillante et un café</p> <p>Vin: Une bouteille de vin pour 3 (Blanc et/ou Rouge) au choix du Maître d'Hôtel</p>
	<p>98€ TTC par personne</p>	<p>118€ TTC par personne</p>

Un choix unique est imposé pour l'ensemble de vos convives.

Les informations sont données à titre indicatif, les menus pouvant évoluer selon le marché et la saison.

SUPPLEMENTS POUR APERITIF
SUPPLEMENTS CHAMPAGNE

CANAPES	CHAMPAGNE & CANAPES
Forfait 4 canapés salés	1 coupe de champagne MERCIER et 4 canapés salés
15 €	30 €
CHAMPAGNE MOET & CHANDON	CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
Supplément pour champagne Moët & Chandon	Supplément pour champagne Veuve Clicquot
5 €	10 €



8 Restaurant
LA TABLE DU HUIT

Au sein de la Maison Champs Elysées
8, rue Jean Goujon - 75008 Paris
Tel. +33 (0)1 40 74 64 94/95
lehuit@lamaisonc.com
www.latableduhuit.fr