

GARGOUILLE
GROUPE

Privatisation

BIENVENUE CHEZ NOUS VOUS !

par Gargouille groupe

Contact
jules.behar@gmail.com
www.gargouille-groupe.com

LA GRANDE TABLÉE

Ici, on reste au cœur de la maison, mais à l'écart, dans un espace privatif baigné par les lumières de la salle, avec vue plongeante sur les cuisines. On est dans sa bulle, entre proches, tout en restant connecté à l'énergie du lieu : les odeurs qui s'échappent, le ballet discret du service, l'ambiance qui vibre juste à côté. À table, place à une cuisine vivante, bistronomique et généreuse inspirée des différentes rives méditerranéennes. Du banquet, au menu gastronomique, l'offre se construit sur-mesure, en dialogue avec nos équipes pour vous offrir un moment suspendu, chaleureux, profondément vivant, et résolument gourmand !

5 rue des Petits Hôtels 75010 Paris

de 10 à 30 personnes

à partir de 70€ par personne

Accord mets & vin sur demande - (Boissons non inclus dans le tarif)

lun-vend- 20h - 00h

jules.behar@gmail.com



The image shows three plates of food on a wooden table. The top plate features a piece of fried fish, a slice of bread, and a sauce. The middle plate has a piece of fish with a sauce, a vegetable medley, and a tomato. The bottom plate shows a piece of fish with a sauce and a vegetable medley.

EXEMPLE DE MENU LA GRANDE TABLÉE

Apéritif

Toast de lardo di colonnata, crème citron, noisette.

Blinis, poutargue, daurade, shizo.

Entrée au choix

Féta grillée, châtaignes et pleurotes, miel.

Tartare de bœuf, guanciale, topinambour.

Lieu confit, betterave et salicornes, crème d'arrête.

Plat au choix

Chou farci au riz noir, siphon graviera, courge rôtie, purée de courge, orange, trévisse.

Volaille jaune, maïs, carottes fanes, harissa, jus corsé de volaille.

Sébaste grillé, fregola sarda au citron confit et olive, fenouil, oignon gnelot, safran.

Dessert au choix

Kalamansi curd, meringue à la mastiha, crumble.

Ganache au chocolat, crème miel origan, sablé.

Riz au lait, vanille, praliné noisette.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Google

Baccarat

TREIZE | CENT | TREIZE

Studio
Auguste

Dior



ami

alexandre mattiussi

ARMANI



FOOTPATROL*

ATELIER
VINGT
POINT
DOUZE
20•12

CONTACT

GAR
GOU
ILLE

7 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009
gargouille-restaurant.fr

ZIN[★]
ZIN

5 rue Jean-Baptiste Pigalle Paris
zinzinrestaurant.fr

CAGNARD
RESTAURANT RUE DES PETITS HÔTELS

5 rue des Petits Hôtels Paris
cagnard-restaurant.com

06 63 56 4 9 67
jules.behar@gmail.com
www.gargouille-groupe.com