



RÉSERVER

18 Rue d'Anjou 75008, Paris
reservationcontraste@gmail.com

01 42 65 08 36



Bienvenue dans l'univers de Louis De Vicari, Chef de Contraste

Ici, le goût s'exprime sans artifice : des produits choisis avec exigence, travaillés dans leur intégralité, respectés jusqu'à leur dernière essence.

Chaque geste vise la justesse — celle d'une cuisson, d'un assaisonnement, d'une émotion.

La philosophie des Chef.fes - Louis de Vicari en cuisine et Alice Dénéchère en pâtisserie - s'ancre dans une démarche de non-gaspillage et de valorisation du vivant.

Chaque ingrédient trouve sa place, chaque produit est utilisé jusqu'à sa limite, dans un souci d'harmonie et de respect.

Cette approche donne naissance à une cuisine contrastée : à la fois technique et instinctive, ancrée et libre, intense et délicate.

Contraste célèbre la dualité comme un moteur de création — entre tradition française et modernité du geste, entre profondeur et légèreté, entre maîtrise et spontanéité.

Une cuisine de sens, née de la rigueur du métier et de la beauté du produit.

La carte de Contraste reflète la personnalité des Chef.fes et l'esprit du lieu :
une cuisine lisible, expressive et respectueuse.

Chaque plat révèle un équilibre entre puissance et subtilité, entre technique maîtrisée et émotion pure.
Les produits de saison, choisis pour leur justesse, sont travaillés dans leur globalité, sans gaspillage, avec
un souci constant de cohérence et d'élégance.

C'est une cuisine qui va droit à l'essentiel : celle du goût, du geste et de la mémoire.

LES ENTRÉES

ENCORNETS — 35€

Farçis d'artichauts, lard de colonnata et encre de seiche

Un jeu de textures entre le croustillant doré et le fondant de l'artichaut, équilibré par la fraîcheur aromatique des herbes et puissance de l'encre de seiche

SAINT-JACQUES — 35€

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes

Les Saint-Jacques, juste saisies, révèlent leur finesse dans un bouillon iodé.

ASPERGES — 32€

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

LES PLATS

LIEU JAUNE — 50€

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodée

Le lieu jaune, noble habillé élégamment d'une émulsion iodée aérienne

VOLAILLE — 50€

Rôtie, trévisse, endives et sauce poulette aux crustacés

Un plat gourmand et réconfortant, où la douceur des endives se mêle à la profondeur d'une sauce poulette aux crustacés

HOMARD — 75€

Ragout de fèves et petits pois, pincés en raviolo, salade des coudes et bisque

Le homard bleu, travaillé en déclinaison, unit la finesse de la chair à la richesse de la bisque.

ASSIETTE DE FROMAGES — 20€

Sélection de la fromagerie du Gabizos à Nay

Une sélection de fromages d'exception, choisis pour leur maturité et leur caractère.

LES DESSERTS

CHOCOLAT — 22€

Baba imbibé au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat

Un dessert intense et gourmand, mêlant la chaleur du whisky, l'onctuosité de la crème et la fraîcheur d'un sorbet chocolat profond.

PAMPLEMOUSSE ROSE — 20€

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

Un dessert frais, aérien et octueux

POIRE — 20€

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

Une poire tendre et parfumée, soulignée par la fraîcheur du romarin.

Le granité à la bergamote prolonge la dégustation sur une note vive et florale.

LES MENUS

DÉJEUNER

3 TEMPS

55€

DÉJEUNER BUSINESS

4 TEMPS

85€

JEUNES PRESTIGE

4 TEMPS

98€

INSTANT MICHELIN

5 TEMPS

125€

CONTRASTE

7 TEMPS

145€

DÉJEUNER

55€

Accords mets et vins 2 verres 25€

Accords mets et softs 2 verres 20€

L'expression la plus directe du marché et de la saison.

Une formule en trois temps, pensée pour le plaisir du midi :

un début frais et coloré, un plat de caractère où s'exprime la justesse du produit, et un dessert tout en douceur.

Un menu court, précis et gourmand parfait équilibre entre rapidité et raffinement.

ASPERGE BLANCHE

Velours d'ail des ours et escabèche d'asperges au miso

COCHON

Le carré au barbecue, sucrose rôtie et jus charcutier

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

DÉJEUNER BUSINESS
4 TEMPS

89€

Un repas d'affaires, avec la générosité d'une vraie table gastronomique.

En quatre services, ce menu associe lisibilité et élégance :
une entrée végétale, un ragoût fondant de viande, un poisson croustillant ou une pièce de bœuf rôti, puis un dessert de saison.

Un format pensé pour concilier exigence professionnelle et plaisir d'une cuisine d'auteur.

ASPERGES

En fraîcheur, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

SAINT-JACQUES

Grillée, betterave, cresson et crème des bardes

LIEU JAUNE

Agretti, couteaux, salicorne et émulsion iodé
Ou

VOLAILLE

Rôtie, trévis, endives et sauce poulette aux crustacés

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée
Ou

CHOCOLAT

Baba imbibé au whisky, crème d'isigny et sorbet au chocolat

JEUNES PRESTIGE

- 30 ANS

98€

Une initiation gastronomique en cinq temps, accords mets et vins inclus.

Pensé pour les jeunes gourmets, ce menu propose une découverte équilibrée entre curiosité et plaisir. Cinq séquences pour explorer la cuisine du chef : une mise en bouche inspirée, deux entrées qui jouent sur la fraîcheur et la texture, un plat au choix — viande, poisson ou végétal — puis un dessert signature de la cheffe pâtissière. Une expérience complète et accessible, pour vivre l'émotion d'une table étoilée.

1ÈRE ENTRÉE

Premiers accords : fraîcheur et équilibre

2ÈME ENTRÉE

Un verre de vin blanc en harmonie avec les mets

PLAT AU CHOIX : VIANDE, POISSON OU PROPOSITION VÉGÉTALE

Servi avec un verre de vin rouge sélectionné par le sommelier

PRÉ-DESSERT

Une transition légère et gourmande

DESSERT

Création sucrée de la cheffe pâtissière, tout en douceur et caractère

BOISSONS

Apéritif, deux verres de vin, eau minérale et café

Prix net en euros, taxes et services compris

INSTANT VÉGÉTAL

4 TEMPS

119 €

L'expression du terroir français, dans sa plus pure évidence.

Ce menu rend hommage à la cuisine française, entre héritage et modernité.
Les produits de saison y sont sublimés avec justesse : une ouverture tout en fraîcheur, un dialogue entre terre et mer, puis un dessert qui prolonge la mémoire du repas.
Ici, chaque plat révèle la beauté du geste et la noblesse du produit —
une invitation à savourer le temps présent, tout simplement.

2 ENTRÉES

Une ouverture sur la saison, entre fraîcheur et équilibre

1 PLAT

Terre et mer, en contraste et en justesse

1 DESSERT

Un final tout en douceur, signé par la Cheffe pâtissière

INSTANT MICHELIN
5 TEMPS

139 €

(Déclinable en végétarien)

L'expression du terroir français, dans sa plus pure évidence.

Ce menu rend hommage à la cuisine française, entre héritage et modernité.
Les produits de saison y sont sublimés avec justesse : une ouverture tout en fraîcheur, un dialogue
entre terre et mer, puis un dessert qui prolonge la mémoire du repas.
Ici, chaque plat révèle la beauté du geste et la noblesse du produit —
une invitation à savourer le temps présent, tout simplement.

2 ENTRÉES

Une ouverture sur la saison, entre fraîcheur et équilibre

2 PLATS

Terre et mer, en contraste et en justesse

1 DESSERT

Un final tout en douceur, signé par la Cheffe pâtissière

CONTRASTE

7 TEMPS

159 €

L'expérience complète, entre puissance et délicatesse.

Pensé comme la quintessence de la maison, le Menu Contraste exprime toute la dualité du chef :
la force du produit et la finesse du geste.

En sept temps, le voyage alterne entre fraîcheur végétale, nuances marines et profondeur terrienne.
Chaque assiette s'inscrit dans un rythme juste, où les saveurs se répondent avec précision.
Une expérience complète, fidèle à la signature du restaurant : équilibre, émotion et maîtrise.

3 ENTRÉES

Le tempo de la découverte, entre fraîcheur, végétal et iodé

2 PLATS

Un poisson et une viande, expression du contraste entre terre et mer

2 DESSERTS

Puissance et délicatesse, pour une conclusion tout en émotions

