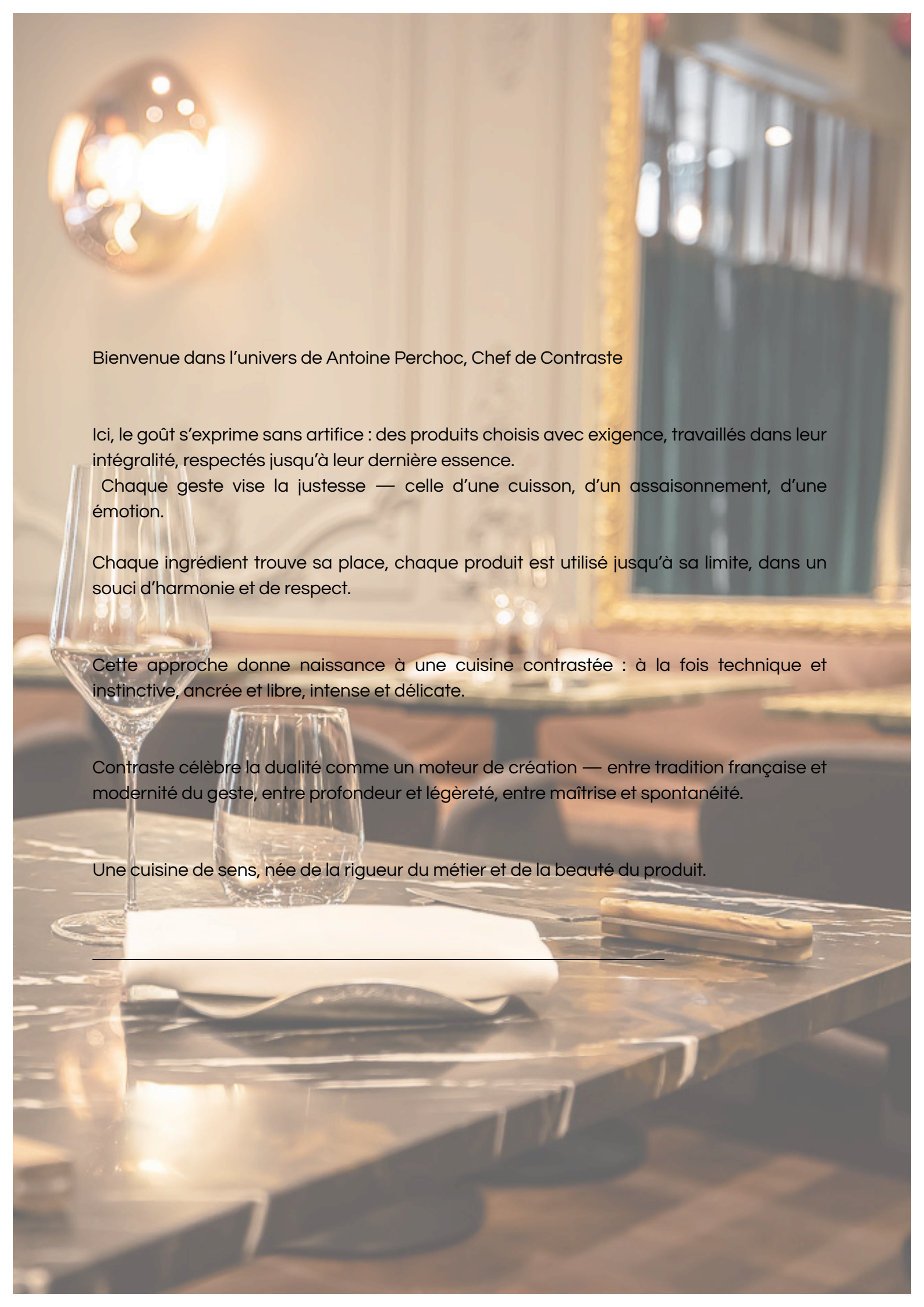




RÉSERVER

18 Rue d'Anjou 75008, Paris  
[reservationcontraste@gmail.com](mailto:reservationcontraste@gmail.com)

01 42 65 08 36



Bienvenue dans l'univers de Antoine Perchoc, 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.

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.

MENU A LA CARTE 128€  
Au choix (une entrée, un plat et un dessert)

LES ENTRÉES

ENCORNETS

A crues, asperges blanche, perle du japon et encre de seiche

MAQUEREAU

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

BETTERAVE

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus

LES PLATS

SAINT PIERRE

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

RIS DE VEAU

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

ASPERGES

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

Sélection de fromages affinés + 10€

LES PLATS

CHOCOLAT

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

PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

## DÉJEUNER

65€

Avec accords mets et vins 2 verres 90€

Avec accords mets et softs 2 verres 85€

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

### CABILLAUD

Au binchotan, emulsion à l'oseille, granny smith et sauce matelote

### PAMPLEMOUSSE ROSE

Frais et confit, thé blanc de Chine et crème lactée

DÉJEUNER BUSINESS  
4 TEMPS

89€

Avec 2 verres de vins ou softs, eau et café 115€

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  
rôtie, puis un dessert de saison.

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

ASPERGES

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

---

MAQUEREAU

Grillé, shiso rouge et jus de carotte fermenté

---

SAINT PIERRE

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

Ou

BOEUF

Morilles farcies, blette, jus de cochon et ail des ours

---

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

MENU MER  
5 TEMPS

139 €

(Déclinable en végétarien)

BETTERAVE

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus

ASPERGES

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

MAQUEREAU

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

SAINT PIERRE

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

Prix net en euros, taxes et services compris

ASSIETTE DE FROMAGES 10€

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 65€ ACCORDS METS ET SOFTS 4 VERRES 60€

ACCORDS METS ET VINS 5 VERRES 95€ CRÉATION MAISON PAR NICOLAS



## MENU SIGNATURE

7 TEMPS

159 €

### BETTERAVE

Sorbet vinaigré, en pétales et vinaigrette au verjus

### ASPERGES

Au barbecue, sabayon à la noisette et sauce à l'agastache

### MAQUEREAU

Grillé, cresson et jus de carotte fermenté

### SAINT PIERRE

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

### RIS DE VEAU

Morilles farcies, jus de viande et ail des ours

### POIRE

Pochée, infusion au romarin et granité à la bergamote

### CHOCOLAT

Baba au whisky, crème d'Isigny et sorbet au chocolat

Prix net en euros, taxes et services compris

ASSIETTE DE FROMAGES 10€

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 65€ ACCORDS METS ET SOFTS 4 VERRES 60€

ACCORDS METS ET VINS 5 VERRES 95€ CRÉATION MAISON PAR NICOLAS

