

Gâteau au chocolat très fragile,  
poudre de coco & cacao en poudre.  
Crème anglaise à la vanille tahitienne.  
*12 euros*

Tarte déstructurée à la poire pochée,  
à l'hibiscus et prune cristallisée.  
*12 euros*

Meringue fourrée avec des dattes,  
tahini & sirop de dattes,  
figue givrée râpée.  
*12 euros*

---

L'architecte Franklin Azzi et l'ornemaniste Pierre Marie ont réuni la force de leurs écritures pour le pavillon contemporain Tortuga. La structure minimale en acier sert d'écrin à une tenture fantasmagorique, pour un dialogue inédit entre art et architecture.

---



**TORTUGA**  
P A R I S

---

Sur Tortuga, nous respectons le poisson et la mer du plus profond de notre être. Nous avons fait le choix de prioriser des poissons sauvages pêchés sur le littoral français, à la ligne. Nous tenons compte de leurs cycles de reproduction ainsi que de leur sauvegarde. Parce que le poisson AUSSI est un animal.

Pour ce projet, j'ai puisé mon inspiration à travers différents voyages au Pérou, au Japon, en Chine et ailleurs. Aujourd'hui, j'aimerais que nous voyagions ensemble.

*Julien Sebbag*

---

**Cuillère de crumble au romarin, crème d'avocat au citron vert, brunoise de saumon, baies roses caramélisées au sirop d'érable et paprika fumé.**

En une bouchée (ou deux max)

**6 euros**

**Tartare de thon rouge de Méditerranée, kiwi jaune & échalote, menthe fraîche & zaatar. Quelques petits éclats de noisettes pour le croquant.**

**26 euros**

**Betterave brûlée consciemment, crème crue au thym frais, câpres siciliens, pluie de poutargue râpée.**

**16 euros**

**Filet de bar séché au gingembre suivant une technique ancestrale péruvienne, coupé en fines tranches, taboulé aux abricots secs & amandes, yaourt grecque citronné & hibiscus.**

**24 euros**

**Chou fleur doré en double cuisson, oignon rouge pickles au vinaigre de cidre, yaourt grecque, aneth & zaatar.**

**14 euros**

**Epinards cuits dans leur propre eau de végétation avec de l'oignon rouge, ail confit, parmesan & sésames dorés.**

**12 euros**

**Lieu jaune snacké à la plancha, chimichuri à l'origan et aubergine confite, quelques tranches de tomates rôties, thina qui remplace le sang.**

Tout cela dans une baby pita.

**14 euros**

**Carpaccio de dorade royale en dentelle, fenouil croquant, prune fondante, coriandre et quelques pignons rôtis.**

**22 euros**

**Black cod & shitake marinés au miso blanc rôtis sur un riz noir cuit dans le squelette. Un peu d'épines vinettes pour aciduler, touche d'estragon pour prolonger.**

**43 euros**

**Poisson selon arrivage fumé et fourré au romarin, rôti en croute de sel au romarin, huile d'olive au romarin.**

**15 euros les 100 grammes**

**Saumon séché puis mariné teryaki flambé au chalumeau, brunoise de pomme et fenouil à l'aneth.**

**25 euros**

**Gambas à la plancha nappée d'une sauce à l'huile de sésame et au tamari entre autre. Quelques noix de cajou & de l'oignon cebette. Crumble de café.**

**38 euros**