

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