

SUBSTANCE



RÉSERVER

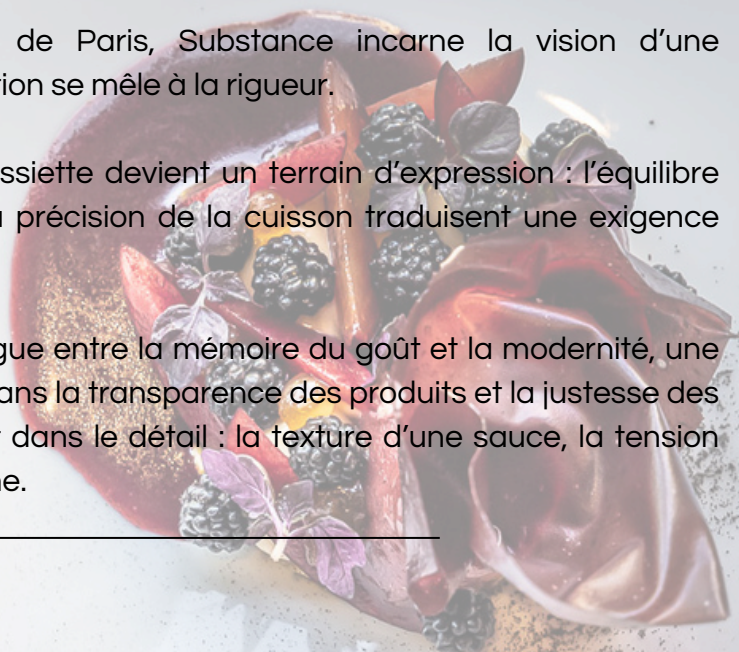
18 rue de Chaillot 75116 Paris
reservation@substance.paris

01 47 20 08 90

Au cœur du XVI^e arrondissement de Paris, Substance incarne la vision d'une gastronomie contemporaine où l'émotion se mêle à la rigueur.

Sous l'impulsion des chefs, chaque assiette devient un terrain d'expression : l'équilibre des saveurs, la pureté du geste et la précision de la cuisson traduisent une exigence constante.

La cuisine de Substance est un dialogue entre la mémoire du goût et la modernité, une recherche d'harmonie qui s'exprime dans la transparence des produits et la justesse des associations. Ici, le plaisir se construit dans le détail : la texture d'une sauce, la tension d'un jus, la vibration d'une herbe fraîche.



La carte de Substance se déploie comme une promenade sensorielle à travers les saisons. Chaque menu traduit un équilibre entre intensité et légèreté, végétal et animal, précision et spontanéité.

Les plats s'articulent autour de produits issus de filières d'exception, choisis pour leur goût avant tout. Chaque création est pensée comme une séquence d'émotions, où la technique s'efface au profit de l'évidence du goût.

LES MENUS

MENU DU MARCHÉ

3 TEMPS

68€

Uniquement le midi

Accord mets et vins (6 cl) – 40 €

MENU ESSENTIEL

3 TEMPS

98€

Uniquement le midi

MENU VÉGÉTARIEN

6 TEMPS

138€

Accord mets et vins (6 cl) – 70 €

MENU VIBRATION

7 TEMPS

158€

Accord mets et vins (6 cl) – 95 €

MENU SUBSTANCIEL

9 TEMPS

188€

Uniquement le soir

Accord mets et vins (6 cl) – 110 €

MENU DU MARCHÉ
3 TEMPS

68 €

Accord mets et vins (6 cl) – 40 €

Uniquement le midi

Une expérience concise et lumineuse, où la précision des gestes révèle l'essence des produits de saison.

CANAPÉS
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
MIGNARDISES

Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des produits du moment, des saisons et de l'inspiration des Chefs

MENU ESSENTIEL

3 TEMPS

98 €

Uniquement le midi

Un parcours équilibré autour des grands classiques de la maison, entre terroir et modernité, où chaque plat traduit la personnalité du chef.

CACIO E PEPE

ou

SAINT-JACQUES GLACÉES, TROMPETTES DE LA MORT, ÉCUME DE PARMESAN
ET VIN JAUNE, PAIN VAPEUR GARNI

ou

BETTERAVE MATURÉE AU KOJI, SAUCE PETIT-LAIT, TAGÈTE, GRANITÉ
D'HIBISCUS

AGNEAU, CIME DI RAPA À LA BERGAMOTE, TOUME AUX ALGUES

ou

TURBOT RÔTI, CAPUCINE FARCIE AUX OLIVES TAGGIASCHE, SUDACHI, SAUCE
AUX ARTICHAUT À LA ROMAINE

ou

RAVIOLI DE CHAMPIGNONS ET NOISETTE CONDIMENTS AUX HERBES,
ÉMULSION ACIDULÉE À LA FÈVE TONKA

"PÂTE" DE PATATE DOUCE, CRÈME ANGLAISE À LA SCARMOZA FUMÉE, SAUCE
CARAMEL DE PONZU

ou

CHOCOLAT, COURGE ET ÉPICES CHAÏ. GOURMANDISE, TEXTURE, ÉPICES
DOUCES

ou

MOUSSE HERBACÉE GLACÉE AU LAIT, SAUCE À LA RÉGLISSE, GRANITÉ À LA
LIVÈCHE

MENU VÉGÉTARIEN
6 TEMPS

138€

Accord mets et vins (6 cl) – 70 €

Midi et soir

Une immersion dans l'univers végétal des chefs, où chaque composition explore la texture, la fraîcheur et la profondeur des plantes, fruits et champignons.

CÉLERI "PASTRAMI", SAUCE AUX PIGNONS DE PIN

CAPUCINE FARCIE AUX OLIVES TAGGIASCHE, SUDACHI FERMENTÉ

BETTERAVE MATURÉE AU KOJI, SAUCE PETIT-LAIT, TAGÈTE, GRANITÉ D'HIBISCUS

RAVIOLI DE CHAMPIGNONS ET NOISETTE CONDIMENTS AUX HERBES, ÉMULSION
ACIDULÉE À LA FÈVE TONKA

"PÂTE" DE PATATE DOUCE, CRÈME ANGLAISE À LA SCARMOZA FUMÉE, SAUCE
CARMEL DE PONZU

COURGE, CHOCOLAT 75% AÉRÉ, FLAN À LA COURGE ET CHOCOLAT CARAMÉLISÉ,
CRÈME GLACÉ AU SARRASIN TORRÉFIÉ, JUS DE CACAO ET ÉPICES CHAÏ.

MENU VIBRATION

7 TEMPS

158 €

Accord mets et vins (6 cl) – 95 €

Un menu d'équilibre et d'intensité, pensé comme une partition où chaque plat vibre d'une énergie singulière, entre tension et harmonie.

UMAMI D'OURSIN

ESPUMA PIQUANTE AUX HERBES FRAÎCHES, TARTELETTE AU BEURRE DE POULET ET ORANGE.

SAINT-JACQUES

GLACÉES, TROMPETTES DE LA MORT, ÉCUME DE PARMESAN ET VIN JAUNE, PAIN VAPEUR GARNI

BETTERAVE

RAVIOLO VÉGÉTAL, KOJI, FLORALITÉ DE LA TAGÈTE, ACIDITÉ DU PETIT-LAIT.

TURBOT RÔTI

CAPUCINE FARCIE AUX OLIVES TAGGIASCHE, SUDACHI, SAUCE AUX ARTICHAUT À LA ROMAINE

CAILLE FARCIE

CIME DI RAPA À LA BERGAMOTE, TOUME AUX ALGUES.

HERBES

MOUSSE LÉGÈRE AUX AMANDES ET HERBES, SAUCE AU LAIT CARAMÉLISÉ ET RÉGLISSE, MASCARPONE AUX FLEURS DE JASMIN ET GLACE À LA LIVÈCHE.

COURGE, CHOCOLAT 75% AÉRÉ, FLAN À LA COURGE ET CHOCOLAT CARAMÉLISÉ, CRÈME GLACÉ AU SARRASIN TORRÉFIÉ, JUS DE CACAO ET ÉPICES CHÂÏ

MENU SUBSTANCIEL

9 temps

188 €

Accord mets et vins (6 cl) – 110 €

Uniquement le soir

L'expression la plus complète de la cuisine des chefs. Un voyage gastronomique en neuf temps, qui célèbre les produits dans toute leur vérité et leur éclat. Chaque séquence compose une histoire sensorielle, du premier éclat jusqu'à la dernière note sucrée.

UMAMI D'OURSIN

ESPUMA PIQUANTE AUX HERBES FRAÎCHES, TARTELETTE AU BEURRE DE POULET ET ORANGE.

SAINT-JACQUES

GLACÉES, TROMPETTES DE LA MORT, ÉCUME DE PARMESAN ET VIN JAUNE, PAIN VAPEUR GARNI

BETTERAVE

RAVIOLO VÉGÉTAL, KOJI, FLORALITÉ DE LA TAGÈTE, ACIDITÉ DU PETIT-LAIT.

TURBOT RÔTI

CAPUCINE FARCIE AUX OLIVES TAGGIASCHE, SUDACHI, SAUCE AUX ARTICHAUT À LA ROMAINE

CAILLE FARCIE

CIME DI RAPA À LA BERGAMOTE, TOUME AUX ALGUES.

SPAGHETTI CACIO E PEPE

MÉLANGE D'ÉPICES FAÇON ZAATAR À LA TOMATE

PARFAIT GLACÉ AU PAMPLEMOUSSE ET CLÉMENTINES, NOIX DE COCO AU BBQ, MIZUNA ET LAURIER

MOUSSE LÉGÈRE AUX AMANDES ET HERBES, SAUCE AU LAIT CARAMÉLISÉ ET RÉGLISSE, MASCARPONE AUX FLEURS DE JASMIN ET GLACE À LA LIVÈCHE.

COURGE, CHOCOLAT 75% AÉRÉ, FLAN À LA COURGE ET CHOCOLAT CARAMÉLISÉ, CRÈME GLACÉ AU SARRASIN TORRÉFIÉ, JUS DE CACAO ET ÉPICES CHAÏ.

