



# SUBSTANCE



RÉSERVER

18 rue de Chaillot 75116 Paris

[reservation@substance.paris](mailto:reservation@substance.paris)

01 47 20 08 90



Au cœur du XV<sup>le</sup> 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 VÉGÉTAL

6 TEMPS

138€

Accord mets et vins (6 cl) – 70 €

### MENU VIBRATION

7 TEMPS

158€

Accord mets et vins (6 cl) – 95 €

### MENU SUBSTANCE

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

Prix net en euros, taxes et services compris

## 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

Champignons et noisette condiments aux herbes, émulsion acidulée à la fève tonka

Gyoza

"Pâte" de patate douce, crème anglaise à la scarmoza fumée, sauce caramel de ponzu

ou

Courge

Chocolat 75% aéré, flan à la courge et chocolat caramélisé, crème glacé au sarrasin torréfié, jus de cacao et épices chaï

ou

Herbes

Mousse herbacée glacée au lait, sauce à la réglisse, granité à la livèche

Prix net en euros, taxes et services compris

MENU VÉGÉTAL  
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

Raviolo végétal, koji, floralité de la tagète,  
acidité du petit-lait

Ravioli

Champignons et noisette condiments aux herbes,  
émulsion acidulée à la fève tonka

Gyoza

"Pâte" de patate douce, crème anglaise  
à la scarmoza fumée, sauce caramel 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 chaï

## 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

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 chaï

Prix net en euros, taxes et services compris



RÉSERVER