

KULT
Restaurant & Cocktails

HOTEL LE SAINT - RESTAURANT KULT
3 RUE DU PRÉ AUX CLERCS 75007 PARIS
01 42 96 65 43

HOTEL LE SAINT - RESTAURANT KULT
3 RUE DU PRÉ AUX CLERCS 75007 PARIS
01 42 96 65 43

LE MENU « AU GRE DU CHEF »

NOTRE CHEF SERT LA PECHE ET LES PRODUITS DU JOUR AU GRE DES ARRIVAGES ET DE SON INVENTIVITE.

55 €

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT

ACCORD METS ET VINS 38 €

ENTRÉES

LA RAVIOLE DE GAMBAS, CITRON CONFIT, LAIT DE COCO GINGEMBRE 17

LA QUENELLE DE SAINT JACQUES SOUFFLÉE, GRATINÉE AU CHAMPAGNE, CHAMPIGNONS DES BOIS 19

L'ŒUF MOLLET FAÇON « BÉNÉDICTE », SABAYON ACIDULÉ 15

LE CARPACCIO DE VEAU « COMME UN TARTARE » 16

NOTRE ENTRÉE DU MOMENT 15

PLATS

LE CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MENTHE, POMME « ANNA » À LA SACARMOZA 35

LA CUEILLETTE DU PRÉ 26

LE FILET DE BŒUF DE SALERS « ROSSINI » CHOUX FARCI, SAUCE BORDELAISE 39

LE SAUMON, ALGUE NORI, QUINOA GRENADE, CORIANDRE BEURRE BLANC 29

LE HOMARD BLEU RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS AUX CHÂTAIGNES, BISQUE DE HOMARD 48

NOTRE SUGGESTION DU MOMENT 28

DESSERTS

LA TARTE DESTRUCTURÉE AUX FRUITS FRAIS 12

L'ÎLE FLOTTANTE, CRAQUANT CARMEL 12

LA MOUSSE CHOCOLAT - PASSION 12

LE BABA AU RHUM 12

NOTRE DESSERT DU MOMENT 12

KULT
Restaurant & Cocktails

HOTEL LE SAINT - RESTAURANT KULT
3 RUE DU PRÉ AUX CLERCS 75007 PARIS
01 42 96 65 43

HOTEL LE SAINT - RESTAURANT KULT
3 RUE DU PRÉ AUX CLERCS 75007 PARIS
01 42 96 65 43

LE MENU « AU GRE DU CHEF »

OUR CHIEF SERVES FRECHE PRODUCTS FOLLOWING THE MARKET
SUPPLY AND HIS INVENTIVENESS

55 €

STARTER - FISH - MEAT - DESSERT

WINE PAIRING 38 €

STARTERS

RAVIOLI WITH KING PRAWNS, LEMON CONFIT AND COCONUT MILK,
GINGER 17

SCALLOPS QUENELLE SOUFFLE WITH MUSHROOMS AND
CHAMPAGNE SAUCE 18

EGG BENEDICT WITH SOUR SABAYON 15

VEAL CARPACCIO TARTAR 16

OUR STARTER OF THE MOMENT 15

MAIN COURSES

LAMB FILET WITH A MINT CRUST, « ANNA » POTATOES
WITH SCARMOZA 35

VEGETARIAN PLATE 26

SALERS BEEF FILET « ROSSINI » STYLE AND STUFFED CABBAGE
WITH A BORDELAISE SAUCE 39

SALMON WITH NORI ALGAE, GRENADA QUINOA,
FRESH CORIANDER, WHITE BUTTER 29

ROASTED BLUE LOBSTER WITH CHESNUT MUSHROOMS AND
A LOBSTER BISQUE 48

OUR SUGGESTION OF THE MOMENT 28

DESSERTS

OUR TART WITH FRESH FRUIT 12

FLOATING ISLAND 12

CHOCOLATE MOUSSE WITH PASSION FRUIT 12

RUM BABA 12

OUR DESSERT OF THE MOMENT 12