



## *Carte du soir*

---

*Service Déjeuner du mardi au samedi de 12h à 14h30*

*Lounge bar du mardi au samedi de 15h à 23h00*

*Service Diner du mardi au samedi de 19h00 à 22h00*

---

*Lunch, Opened from Tuesday to Saturday*

*Hours: 12pm – 2.30pm*

*Diner, Opened from Tuesday to Saturday*

*Hours: 7.00pm – 10.00pm*

*Lounge bar from Tuesday to Saturday*

*Hours: 3pm – 11pm*

---

## *Notre Chef Akira SUGIURA*

*Diplômé de la prestigieuse école nationale de cuisine de Tsuji Chou à Tokyo, Japon, Akira SUGIURA a choisi le restaurant de l'hôtel Lumen pour vous présenter sa cuisine fusion italo-japonaise déclinée sous une trilogie de viandes, de poissons et de pâtes. Sa cuisine, saine et naturelle, s'exprime en sublimant de nombreux aliments, des plus humbles aux plus exceptionnels.*

*Il parcourt d'abord le monde à la découverte de nouvelles saveurs, de Paris à Sydney en passant par Savone puis Florence où il tombe amoureux de la cuisine italienne. De retour à Tokyo, il travaille pendant des années dans cet exercice de style qu'est la fusion italo-japonaise afin de devenir le grand chef qu'il est aujourd'hui.*

*Menu Dîner Découverte €48/pers*

*A valoir sur l'ensemble de la table selon disponibilité*

*Amuse-bouches*

☆☆☆☆☆

*Première entrée selon inspiration*

☆☆☆☆☆

*Deuxième entrée à base de pâtes fraîches maison*

☆☆☆☆☆

*Plat de Viande soigneusement sélectionnée*

☆☆☆☆☆

*Dessert selon inspiration*

☆☆☆☆☆

*Mignardises*

## *A la Carte*

### Entrées :

- *Tataki de veau au wasabi et ciboulette hachée €22*
- *Terrine de homard et poireaux, lard de Colonnata et pappal pomodoro €24*
- *Flan de foie gras au yuzu et bouillon Dashi €20*
- *Velouté de lentilles et burrata de Puglia €18*
- *Carpaccio de poisson du jour et condiments €22*

### Plats :

- *Spaghetti alla Chitarra, mijoté de canard et poireaux, caviar d'aubergines €22*
- *Spaghetti all'Arrabiata, poulpe et tapenade €19*
- *Cannelloni farcis et gratinés à la Tome de Savoie, saucisse et trévisse €20*
- *Linguine aux crabes et cèpes, confiture de citron €24*
- *Risotto alla Carbonara et œuf poché, céleri rave et girolles €22*
- *Poisson de ligne et accompagnement du jour €28*
- *Viande soigneusement choisie et accompagnement du jour €32*

## Desserts :

- *Panna Cotta infusée au sésame et fruits de saison €10*
- *Crème chocolat jasmin, compote de poires et glace vanille €12*
- *Tiramisu au thé vert Matcha €10*
- *Millefeuille aux fruits de saison €10*
- *Assortiment de fromage €12*
- *Café gourmand €10*

*Le chef Akira SUGIURA met un point d'honneur à vous proposer des produits frais et de qualité qui peuvent varier selon les arrivages du marché. Nos pâtes, sauces et pains sont faits maison.*

*En vous souhaitant un bon appétit !*



## *Dinner Menu*

---

*Service Déjeuner du mardi au samedi de 12h à 14h30*

*Lounge bar du mardi au samedi de 15h à 23h00*

*Service Diner du mardi au samedi de 19h00 à 22h00*

---

*Lunch, Opened from Tuesday to Saturday*

*Hours: 12pm – 2.30pm*

*Diner, Opened from Tuesday to Saturday*

*Hours: 7.00pm – 10.00pm*

*Lounge bar from Tuesday to Saturday*

*Hours: 3pm – 11pm*

---

## *Lumen by Chef Akira SUGIURA*

*Graduated from the prestigious National Cooking School Tsuji Chou, in Tokyo, Japan, Akira SUGIURA chose the restaurant Lumen to present his Italian-Japanese fusion cuisine compiled in a trilogy of meat, fish and pasta. His cuisine is healthy and natural, channels many styles of cooking, ranging from most simple to complex.*

*He traveled the world to discover new flavors, from Paris to Sydney, via Savona and Florence. Here, he fell in love with Italian cuisine. During his work in Tokyo, he fervently worked for years to curate Italian-Japanese fusion cuisine that paved way to become the great Chef that he is today.*

*Dinner Tasting Menu €48/pers*

*For the whole table according the availabilities*

*Appetizers*

☆☆☆☆☆

*First starter inspired by the Chef*

☆☆☆☆☆

*Second starter based on fresh homemade pasta*

☆☆☆☆☆

*Piece of Meat carefully chosen*

☆☆☆☆☆

*Dessert inspired by the Chef*

☆☆☆☆☆

*Petit Fours*

## *A la Carte*

### Starters:

- *Veal Tataki, wasabi and chopped chive €22*
- *Leek and Lobster terrine, lard of Colonnata and pappa al pomodoro €24*
- *Flan of foie gras with yuzu and Dashi broth €20*
- *Lentil veloute and burrata de Puglia €18*
- *Fish carpaccio of the day and condiments €22*

### Mains:

- *Spaghetti alla Chitarra, leek and duck breast stew, eggplant caviar €22*
- *Spaghetti all'Arrabiata, squid and tapenade €19*
- *Pork and cheese stuffed Cannelloni and radicchio €20*
- *Linguine with crab and Cep mushrooms, lemon jam €24*
- *Risotto alla Carbonara and poached egg, celery and chanterelles €22*
- *Fish and side dish of the day €28*
- *Meat and side dish of the day €32*

## Desserts:

- *Panna Cotta infused with sesame and seasonal fruits €10*
- *Jasmine chocolate cream, pear jam and vanilla ice cream €12*
- *Matcha green tea Tiramisu €10*
- *Millefeuille and seasonal fruit €10*
- *Cheese and condiments €12*
- *Café gourmand €10*

*Our chef Akira Sugiura is keen on proposing you fresh food which can vary according the market. Our pasta, sauces and bread are homemade.*

*Enjoy your meal !*

## *Vin au verre*

<i>Blancs :</i>	<i>verre (12cl)</i>
<i>VDF Chardonnay Les Vignes d'Adélie Domaine Terrier</i>	<i>9</i>
<i>2015 Sancerre Domaine du Pré Semelé Domaine Rimbault</i>	<i>10</i>
<i>2015 Paladin Pinot Grigio</i>	<i>8</i>
<i>Rouges :</i>	
<i>2011 Côte de Bourg Château Garreau</i>	<i>9</i>
<i>2014 Bourgogne Pinot Noir Domaine Guyot</i>	<i>9</i>
<i>2015 Chianti Majnoni Guicciardini Vin Bio</i>	<i>7</i>
<i>Rosé :</i>	
<i>2014 Signature Château de Brigue Côte de Provence</i>	<i>9</i>
<i>Vins Pétillants :</i>	
<i>Coupe de Prosecco Superior Bepin de Eto</i>	<i>9</i>
<i>Coupe de Champagne Ayala Brut Majeur</i>	<i>14</i>

*Les viandes proposées dans ce Menu sont  
D'origine Française et Européenne.*

*Selon arrivage, certains plats sont susceptibles d'être indisponibles.*

*Toutes nos assiettes peuvent contenir un ou plusieurs des quatorze allergènes  
répertoriés, prière de nous consulter à la prise de commande, merci.*

*Possibilité de privatiser le restaurant,  
Organisation de cocktails dinatoires et repas assis.*

*Prix TTC service inclus.*

*Restaurant Lumen  
15 Rue des Pyramides, 75001 PARIS  
+33 (0)1 44 50 77 07  
restaurant@hotel-lumenparis.com*