



Situé aux pieds de l'Arc de Triomphe, place Charles-de-Gaulle étoile, à deux pas des Champs-Élysées, le restaurant Citrus étoile se trouve facilement dans ce quartier du monde du luxe, des hautes affaires et de la grande diplomatie.

En poussant la porte du 6, rue Arsène Houssaye, on peut découvrir un lieu chaleureux, coloré et lumineux. L'orange domine avec des touches de verdure sur un fond gris clair qui renvoie la lumière.

Tout autant que l'excellente cuisine du Chef Gilles Epié, le lieu est imprégné de la présence de Madame Elisabeth Epié qui a su insuffler à son équipe un sens de l'accueil presque unique à Paris.

Dans les assiettes, on retrouve avec le Chef Gilles Epié, l'esprit de la haute gastronomie française, elle qui, forte de notre tradition, cultive le goût des rencontres. C'est une cuisine française raffinée dont la délicatesse évoque parfois l'Asie ou l'espace californien... Pas de graisse, peu de sauce, cette cuisine subtile dans sa simplicité ne pouvait que séduire le monde si exigeant des Champs-Élysées.

De belles références en Cave. Service Voiturier.

Voici nos choix de menus :

« Certains plats peuvent être changés selon vos souhaits »

Menu au prix de 80 € ttc

**Pour le bon déroulement du service il vous est demandé de choisir dans le menu suivant :
Une entrée, un plat, un dessert pour l'ensemble des convives.**

Coupe de Champagne

**Val de Loire Blanc : Sauvignon et Vin Rouge : Bourgogne Pinot Noir
Eaux et Café.**

Mise en bouche

∞

Rémoulade de foie gras de canard au porto

**Saumon d'Ecosse tranché épais comme le hareng " version originale"
Pointe d'asperges vertes sur un sabayon citronné et caviar de saumon**

∞

Cabillaud mariné - rôti, millefeuille de romaine Caesar

Rizotto « automne hiver »

Joue de bœuf aux olives noires, petits légumes et jus corsé

∞

Terrine de Roquefort «Papillon » aux noix et abricots

Soufflé au cacao amer

∞

Café et mignardises

Menu au prix de 100 € ttc

Pour le bon déroulement du service il vous est demandé de choisir dans le menu suivant :
un plat, un dessert pour l'ensemble des convives.

Coupe de Champagne

**Val de Loire Blanc : Sauvignon et Vin Rouge : Bourgogne Pinot Noir
Eaux et Café.**

Mise en bouche

∞

Chair d'araignée de mer tiède à l'aigre doux et romarin

∞

Grillade de foie gras et cèpes, jus de bœuf

∞

Turbot de pêche aux oignons épicés, fenouil et gout exotique

Ou

Carré d'agneau rôti salade mentholée, tapenade et purée de pommes de terre

∞

Soufflé chaud à la fraise, salade du fruit à la menthe, glace Tagada

Ou

Mangue rôtie au poivre de Sechouan, crème brûlée à la noix de coco

∞

Café et mignardises

Menu Découverte Citrus Etoile au prix de 120 € ttc

Une Coupe de Champagne Brut Rosé

**Bourgogne Blanc : Chablis 1^{er} Cru Bordeaux Rouge : Château Haut Lagrange
Eaux et Café.**

Mise en bouche

∞

Salade de homard aux pomme de terre à l'huile du crustacé

∞

Beignet de foie gras de canard caramélisé au porto

∞

Saint pierre, carottes fanes au cumin et sucs de poulet rôti

∞

Cœur de filet de bœuf façon Rossini et grillade de cèpes

∞

Tatin de pommes et riz au lait à la vanille, gelée de rhum et pain d'épices

∞

Café et mignardises

Votre Contact : David Mouriau

Restaurant Citrus Etoile : [\(33\) 01 42 89 15 51](tel:(33)0142891551)

email: info@citrusetoile.fr