

Communiqué de presse mars 2017



LE 68 GUY MARTIN, DÉVOILE SA NOUVELLE CARTE



Sur la plus belle avenue du monde, au cœur de la boutique Guerlain, le 68 Guy Martin dévoile sa nouvelle carte qui met toujours l'accent sur la diversité des arômes et des épices du monde entier.

Un parti pris que le chef Fabrice Capdepon, a d'emblée, su apprivoiser. Si le respect du produit et des saisons demeure le fil conducteur, ici, priment l'audace et les mariages subtils qui tirent l'imaginaire vers des songes exotiques et lointains... Les créations s'inscrivent naturellement dans l'univers olfactif du parfumeur, comme le foie gras « gelée de betterave acidulée et pickles relevés à la cardamome ».

L'incontournable de la maison ? Côte de veau rôtie, asperges vertes des Landes, morille farcie et jus perlé à la noisette.

Un must parmi les desserts : Millefeuille et sa glace à la vanille de Madagascar, praliné maison.



Pour les gourmands, direction le « comptoir des délices » adjacent au restaurant et ses divines pâtisseries. Pensé comme la suite logique des gourmandises proposées au 68 Guy Martin, Le Comptoir des Délices peut s'enorgueillir de proposer des créations devenues des références. La Petite Robe Noire (biscuit au chocolat et ganache aux fruits rouges, praliné et croquant au chocolat) est devenu un must de la maison et la Parisienne (dessert féminin et raffiné, crémeux marron, dôme croquant chocolat et chantilly à la rose) séduit toutes les amoureuses de la capitale. Ces créations délicates s'accompagnent d'une sélection de thés et de bougies - de confitures et de miels.



**UNE CARTE TOUT EN PARFUM CRÉÉE PAR GUY MARTIN ET INTERPRÉTÉE
PAR FABRICE CAPDEPONT.**

Formule à 35 € : Rumsteak poêlé, pommes boulangère et sa sauce poivre long /Dessert du jour/un verre de vin. Uniquement au déjeuner

Formule à 42 € : Entrée/Plat ou Plat /Dessert. Boisson non comprise

Formule à 48 € : Entrée/Plat /Dessert. Boisson non comprise

Plat unique à 28 €

~ Entrées au choix ~

- **Foie gras**, gelée de betterave acidulée et pickles relevés à la cardamome
- **Fraîcheur de tourteau**, coulis de romaine parfumé à la mélisse
- **Œuf mollet croustillant**, écrasée de rattes et haddock persillé

~ Plats au choix ~

- **Côte de veau rôtie**, asperges vertes des Landes, morille farcie et jus perlé à la noisette
- **Bar étuvé aux moules**, salsifis caramélisés, épinards à la crème
- **Suggestion du jour**

~ Fromage ou Desserts au choix ~

- **Sélection de fromages fermiers**
- **Le citron et son sorbet**, rehaussé à la menthe poivrée
- **Millefeuille et sa glace à la vanille de Madagascar**, praliné maison
- **Tatin de pommes Granny Smith et chantilly légère**

LES THÉS GUERLAIN

Par les Thés de Constance

~

SHALIMAR : Un subtil mélange de thé vert et de thés noirs de Chine et Sri Lanka aux arômes de vanille, de cardamome, de cannelle, de lavande et à l'arôme naturel de bergamote. 8 €

~

LA PETITE ROBE NOIRE : Thé noir parvenant des hauts plateaux d'Inde, légèrement fruité (fruits rouges et morceaux de framboises) et épicé à l'image de La Petite Robe Noire. 9 €

~

HABIT ROUGE : Thé noir de Chine de la région du Yunnan. Sa puissance et ses arômes rappellent le cuir, le miel et les notes légèrement fumées que l'on retrouve dans la fragrance Habit Rouge. 9 €

~

WINTER DELICE : Thé gourmand aux écorces d'orange, à la citronnelle et aux effluves boisées de thés noirs d'Assam et d'Inde du sud. Rehaussé d'épices comme la cannelle, la cardamome et clou de girofle; agrémenté de délicats pétales de roses. 9 €

~

LIU : Thé vert de Chine parfumé aux fleurs de jasmin. Un thé subtil, une fragrance fleurie et voluptueuse, hymne à la femme et à l'amour. 8€

~

PARIS CAPRICE : Doux mélange gourmand de rooïbos, pétales de rose et de soucis, d'arôme naturel de bergamote et de fleurs de violette. 8 €

~

Nos chocolats chauds maison : Aux saveurs bergamote, gingembre ou vanille. 9€

~

Jus de fruits bio Sélection du chef Guy Martin : Tomate-Abricot-Raisin. 8€

~

Soft

Jus d'orange & pamplemousse frais pressé		8€
Coca Cola & Coca Cola Zéro	33cl	6€
Schweppes Tonic	33cl	6€
Thonon, Chateldon	75cl	7€
Perrier	33cl	6€

~

Café	6 €
Café crème	8 €
Café double	8 €

INFORMATIONS PRATIQUES

68 Guy Martin

68, avenue des Champs Elysées

75008 Paris

Métro Franklin Roosevelt

Tél : 01 45 62 54 10

Mail : contact@le68guymartin.com

Site internet : www.le68guymartin.com

Ouvert du mardi au samedi

de 12h à 14h30 – de 19h à 21h30

Salon de thé, uniquement le samedi de 15h à 18h

Petit déjeuner sous réservation

Ouvert le dimanche et le lundi uniquement sous réservation de groupe

55 couverts

Salons privatisables de 2 à 50 couverts

L'accès au restaurant se fait par la boutique Guerlain



CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : emiliestofft@emilie-press.fr

laetitia@euxdanslapresse.com

j.vallet@julietteandcie.fr

CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : helene@agencepalaisroyal.com



Chef Guy Martin



Le 68 Guy Martin



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin