MAISON ORÉE

PARIS · TABLE D'AUTEUR



La carte

AUTOMNE 2026

LA MAISON

Une table, *une lumière,* une saison.

Maison Orée est née d'une idée simple : cuisiner à l'heure où la lumière devient dorée. Les produits arrivent le matin, le menu s'écrit l'après-midi, et la salle s'ouvre pour un unique service.

Poissons de petits bateaux, légumes de maraîchers d'Île-de-France, cave de vignerons indépendants. Rien de superflu : tout ce qui compte, servi au rythme de chaque assiette.

— La brigade Orée



24	19h30	80 km
COUVERTS	SERVICE UNIQUE	NOS PRODUCTEURS



MENU · I

Dégustation

Automne en huit temps — 145 €

i. **Huître, poire et oseille**
Granité de poire, beurre noisette froid

ii. **Saint-Jacques, topinambour**
Noisette torréfiée, jus de coquillages

iii. **Cèpes, jaune d'œuf confit**
Bouillon de champignons, pain grillé

iv. **Langoustine, céleri et yuzu**
Crème de céleri, huile de livèche

v. **Bar de ligne, beurre blanc safrané**
Fenouil confit, agrumes de saison

vi. **Pigeon, betterave et cassis**
Jus corsé, chou kale fumé

vii. **Comté 24 mois, coing**
Pâte de coing maison, noix fraîches

viii. **Miel doré, figue et sarrasin**
Glace au miel de châtaignier

ACCORDS METS & VINS + 85 € · SERVICE UNIQUE À 19H30



MENU · II

Végétal

Le potager en huit temps — 125 €

i. Poire, oseille et radis glacé
Granité de poire, huile de livèche

ii. Courge rôtie au foin
Noisettes du Piémont, sauge croustillante

iii. Cèpes rôtis, crème de châtaigne
Bouillon de champignons, pain grillé

iv. Céleri en croûte de sel, yuzu
Crème de céleri, noisettes torréfiées

v. Betterave cuite au foin, cassis
Jus de betterave corsé, chou kale fumé

vi. Épeautre crémeux, truffe d'automne
Parmesan 30 mois, beurre noisette

vii. Chèvre frais, coing et noix
Miel de fleurs, pain aux noix

viii. Figue rôtie, sorbet verveine
Sablé breton, huile d'olive

SANS VIANDE NI POISSON · ACCORDS + 75 €



MENU · III

Accords mets & vins

Huit verres, huit accords — + 85 €

i.	Muscadet sur lie 2022 avec Huître, poire et oseille	LOIRE
ii.	Chenin sec, Saumur 2021 avec Saint-Jacques, topinambour	LOIRE
iii.	Savagnin ouillé, Arbois 2020 avec Cèpes, jaune d'œuf confit	JURA
iv.	Riesling grand cru 2019 avec Langoustine, céleri et yuzu	ALSACE
v.	Meursault 2020 avec Bar de ligne, beurre blanc safrané	BOURGOGNE
vi.	Saint-Joseph rouge 2019 avec Pigeon, betterave et cassis	RHÔNE
vii.	Vin jaune 2015 avec Comté 24 mois, coing	JURA
viii.	Jurançon moelleux 2020 avec Miel doré, figue et sarrasin	SUD-OUEST

PETITS DOMAINES, VINS VIVANTS · VERSION SANS ALCOOL + 55 €

INFOS PRATIQUES

Votre table *vous attend.*

ADRESSE

Rue des Ateliers
75003 Paris

SERVICE

Du mardi au samedi
Service unique à 19h30

ALLERGIES ET RÉGIMES

Signalez-les en réservant : le chef adapte chaque menu, sans rien perdre de ses huit temps.

CARTE CADEAU ET PRIVATISATION

Cartes cadeaux valables un an. Privatisation de la salle jusqu'à 24 personnes.

Réservez votre table

Scannez ce code et choisissez votre table directement sur le plan de la salle.

