



RÉSERVER

6 rue Bailleul 75001 Paris
reservation@granite.paris
[+33 \(0\) 40 13 64 06](tel:+33(0)40136406)



Né de la rencontre entre la rigueur japonaise et l'instinct français, Granite célèbre une cuisine d'auteur, précise et sensible.

Le Chef Yoshitaka et son équipe orchestrent ici un dialogue entre deux cultures culinaires : la justesse des gestes nippons et la générosité de la gastronomie française.

Chaque assiette révèle une construction minutieuse, un équilibre entre intensité et pureté, entre maîtrise et émotion.

La Cheffe pâtissière Eri prolonge cette expérience avec des créations d'une grande élégance visuelle, où la légèreté et la précision du goût s'unissent dans des desserts à la fois graphiques et poétiques.

Plus qu'un restaurant, Granite est une maison contemporaine où la gastronomie se vit comme un art du lien — entre produits, saisons et émotions.

Nos menus dégustation traduisent l'esprit de Granite : une progression culinaire pensée comme un voyage.

Chaque plat s'inscrit dans une harmonie de textures, de températures et de saveurs, pour offrir une expérience cohérente et rythmée.

Les assiettes évoluent au fil des saisons et des inspirations du Chef, toujours guidées par la recherche d'un équilibre.

Bon voyage culinaire !

LES MENUS

DÉJEUNER

3 TEMPS

58€

DÉJEUNER DÉCOUVERTE

4 TEMPS

88€

JEUNES PRESTIGE

4 TEMPS

98€

VÉGÉTAL

5 TEMPS

128€

INSTANT MICHELIN

5 TEMPS

158€

GRANITE

8 TEMPS

188€

D

DÉJEUNER
3 TEMPS

58€

(hors jours fériés)

Une expression épurée de la cuisine Granite : trois temps pour saisir l'instant.

RISOTTO DE CÉLERI

Pomme, raisin et sauce au cidre

VIANDE DU JOUR

Salsifis, café et clémentine brûlée

MANGUE

Glace noix de coco et thym et crème fruit de la passion

D

DÉJEUNER DÉCOUVERTE
4 TEMPS

89€

(hors jours fériés — servi en 1h15)

Une escapade culinaire rythmée, pensée pour révéler l'essentiel de Granite à travers quatre temps d'une grande justesse.

RISOTTO DE CÉLERI

Pomme, raisin et sauce au cidre

PÊCHE DU JOUR

Riz Koshihikari, beurre blanc au kabosu

VIANDE DU JOUR

Salsifis, café et clémentine brûlée

MANGUE

Glace noix de coco et thym, crème fruit de la passion

Prix net en euros, taxes et services compris

JEUNES PRESTIGE

- 30 ANS

98€

Une expérience exclusive réservée aux moins de 30 ans.
Quatre temps pour découvrir l'univers de la haute gastronomie, accords de vins inclus.

Une initiation à la haute gastronomie, où chaque service incarne l'audace, la curiosité et la liberté du palais.

Ce menu offre un aperçu complet de la signature Granite — entre précision, émotion et alliance franco-japonaise.

L'accord mets et vins est imaginé comme une conversation entre le Chef et le Sommelier.

1ÈRE ENTRÉE

Premiers accords : fraîcheur et équilibre

2ÈME ENTRÉE

Un verre de vin blanc en harmonie avec les mets

PLAT AU CHOIX : VIANDE, POISSON OU PROPOSITION VÉGÉTALE

Servi avec un verre de vin rouge sélectionné par le sommelier

PRÉ-DESSERT

La touche aérienne de la Cheffe Pâtissière

DESSERT

Création originale, graphique et vivante, signée Eri.

BOISSONS

Apéritif, deux verres de vin, eau minérale et café

Prix net en euros, taxes et services compris

VÉGÉTAL

5 TEMPS

128 €

MILLE-FEUILLES

Betterave, potimarron, poire et vinaigrette Sakura

Jeu de textures et de couleurs : la betterave et le potimarron s'entrelacent avec la douceur de la poire.

La vinaigrette Sakura apporte une note florale, délicatement acidulée.

TEMPURA DE CAROTTE

Mole, carotte et mimolette

La carotte, en tempura fine et croustillante, s'unit à la profondeur du mole aux épices.

SALSIFIS

Café, mandarine et écume vin jaune

Le salsifis, rôti et laqué, s'enrobe d'arômes torréfiés.

La mandarine éclaire la composition, tandis que le vin jaune apporte une touche vibrante et saline.

CÉLERİ-RAVE

Gnocchi et jus végétal corsé

En gnocchi fondants, le céleri-rave déploie toute sa richesse aromatique.

Le jus végétal corsé en souligne l'âme terrestre et la précision du geste.

MANGUE

Glace noix de coco et thym, crème fruit de la passion

La mangue s'épanouit dans un jeu de textures et de fraîcheurs tropicales.

Le thym infuse une touche végétale inattendue

INSTANT MICHELIN
5 TEMPS

158 €

THON ROUGE

Voile pamplemousse, kimchi et Chartreuse

Le kimchi apporte une touche fermentée et épicée, relevée par les notes herbacées de la Chartreuse.

TEMPURA DE CAROTTE

Mole, carotte et mimolette

La carotte, en tempura fine et croustillante, s'unit à la profondeur du mole aux épices.

SAINT-JACQUES

Riz Koshihikari et beurre blanc au kabosu

Les Saint-Jacques, juste saisies, révèlent leur douceur marine dans un beurre blanc de kabosu.

CERF

Betterave, groseille et compotée de kaki

Le cerf s'impose avec noblesse dans une alliance entre la profondeur du gibier et la vivacité du fruit.

MANGUE

Glace noix de coco et thym, crème fruit de la passion

La mangue s'épanouit dans un jeu de textures et de fraîcheurs tropicales.
Le thym infuse une touche végétale inattendue

GRANITE

8 TEMPS

188 €

THON ROUGE

Voile pamplemousse, kimchi et Chartreuse

Le kimchi apporte une touche fermentée et épicee, relevée par les notes herbacées de la Chartreuse.

RISOTTO DE CÉLERI

Pomme, raisin et sauce au cidre

Le céleri, travaillé comme un risotto, s'enveloppe d'une onctuosité végétale.

La douceur du raisin et l'acidité du cidre composent un jeu de contrastes

TEMPURA DE CAROTTE

Mole, carotte et mimolette

La carotte, en tempura fine et croustillante, s'unit à la profondeur du mole aux épices.

TSUKUNE

Volaille de Bresse et foie gras

Une bouchée inspirée des traditions japonaises : la volaille de Bresse, moelleuse, est glacée d'une réduction au foie gras.

SAINT-JACQUES

Riz Koshihikari et beurre blanc au kabosu

Les Saint-Jacques, juste saisies, révèlent leur douceur marine dans un beurre blanc de kabosu.

BOEUF

Mini poireaux, kale et gremolata pistache

Le bœuf s'impose avec noblesse dans une alliance entre la profondeur du gibier et la vivacité du fruit.

MANGUE

Glace noix de coco et thym, crème fruit de la passion

La mangue s'épanouit dans un jeu de textures et de fraîcheurs tropicales.

Le thym infuse une touche végétale inattendue

CHOCOLAT

Yuzu, et sauce chocolat/calvados

Un final d'une intensité maîtrisée : la richesse du chocolat s'unit à l'acidité du Yuzu.



RÉSERVER