



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
68€

DÉJEUNER SIGNATURE
4 TEMPS
88€

JEUNES PRESTIGE
4 TEMPS
98€

SILICE
5 TEMPS
128€

QUARTZ
5 TEMPS
158€

GRANITE
8 TEMPS
188€

D

DÉJEUNER
3 TEMPS

68€

(hors jours fériés)

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

RISOTTO DE PETITS POIS

Jaune d'œuf confit vapeur, brocoletti et verveine

VIANDE DU JOUR

Asperge verte, gremolata et crémeux parmesan

KIWI

Panna cotta, shiso vert et sorbet bergamote

D

DÉJEUNER SIGNATURE
4 TEMPS

88€

(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 PETITS POIS

Jaune d'œuf confit vapeur, brocoletti et verveine

PÊCHE DU JOUR

Riz Koshiibuki au shiso vert et beurre blanc au Yuzukoshō

VIANDE DU JOUR

Asperge verte, gremolata et crémeux parmesan

KIWI

Panna cotta, shiso vert et sorbet bergamote

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

SILICE
5 TEMPS

128 €

ASPERGE BLANCHE
Parmigiano Reggiano et cardamome

CAROTTE
Mole, carotte et mimolette

RISOTTO DE PETITS POIS
Jaune d'œuf confit vapeur, brocoletti et verveine

ASPERGE
Crèmeux à la polenta, ail noir et sabayon aux herbes

KIWI
Panna cotta, shiso vert et sorbet bergamote

QUARTZ
5 TEMPS

158 €

ASPERGE BLANCHE
Parmigiano Reggiano et cardamome

CAROTTE
Mole, carotte et mimolette

SAINT-PIERRE
Pomme de terre safranée, émulsion homardine

AGNEAU
Asperge verte, gremolata et sabayon au vin jaune

KIWI
Panna cotta, shiso vert et sorbet bergamote

GRANITE
8 TEMPS

188 €

ASPERGE BLANCHE
Parmigiano Reggiano et cardamome

RISOTTO DE PETITS POIS
Jaune d'œuf confit vapeur, brocoletti et verveine

CAROTTE
Mole, carotte et mimolette

MORILLE
Volaille de Bresse et foie gras

SAINT-PIERRE
Pomme de terre safranée, émulsion homardine

CANETTE
Asperge verte, gremolata et anchois

KIWI
Panna cotta, shiso vert et sorbet bergamote

CHOCOLAT
Sarrasin, Savagnin et pomelo Corse

Prix net en euros, taxes et services compris



RÉSERVER

