

Nos chefs  
Our chefs



Notre chef Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, met un point d'honneur à la cuisine française d'Hébé en favorisant les saveurs méditerranéennes. Les plats sont audacieux tout en restant simples et goûteux. Chaque saison, Michel renouvelle notre carte en élaborant des recettes aux inspirations du Sud, qui lui ressemblent. Vous trouverez chez nous des assiettes modernes et gourmandes, qui allient fraîcheur et qualité.

*Our chef Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, creates Hébé's menu by cherishing the exquisite French cuisine while combining Mediterranean flavors and aromas. The meals are audacious while staying simple and tasty. Each season, Michel renews our menu by elaborating recipes with south inspirations that resembles him. At our restaurant you will find modern and gourmet meals that mix quality and freshness.*

En cuisine, notre chef Clément Courtemanche, Jeune Talent 2020 par le guide Gault & Millau, laisse libre cours à son imagination et propose des créations originales à partir de produits frais. Après un passage chez Hubert Duchenne, c'est à Hébé que Clément exerce aujourd'hui son talent. Rigueur et détermination sont ses atouts pour laisser place à sa créativité et réaliser des assiettes uniques.

*In the kitchen, our chef Clement Courtemanche frees his imagination in order to propose original creations from fresh products. After working at Hubert Duchenne's restaurant, it's at Hebe that he expresses his talent. Rigour and determination are his crucial assets to elaborate unique dishes.*



Michel et Clément vous feront découvrir des associations subtiles et délicieuses qui vous pousseront à vouloir goûter tous nos plats.  
*Michel and Clement will make you discover astonishing associations and you will most probably want to taste the entire menu.*



Menu Hébé Gourmet

Entrée, plat, dessert 57€

*Starter, main dish, dessert*

Notre carte est conçue par nos chefs **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Clément Courtemanche**, gagnant du prix Jeune Talent 2020 du guide Gault & Millau

*Our menu is created by our chefs **Michel Portos**, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012, and **Clement Courtemanche**, winner of the award Young Talent 2020 of the guide Gault & Millau*

Entrées Starters	Poireaux vinaigrette, noisette, croûtons, pickles, consommé (vegan) <i>Leeks vinaigrette, hazelnut, croutons, pickles, jus (vegan)</i>
	Langue de boeuf confite, coleslaw citronné, chimichurri, chips de pomme de terre <i>Beef tongue confite, lemony coleslaw, chimichurri, potato chips</i>
Plats Main dishes	Dorade grillée à la plancha, choux-fleurs, citron confit, sauce coco Vadouvan <i>Grilled sea bream à la plancha, cauliflower, lemon confit, coconut and Vadouvan sauce</i>
	Canette en filet rôti, purée de panais, poire brûlée, caramel soja <i>Roasted duck fillet, parsnip puree, smoked pear, caramel of soy sauce</i>
Desserts	Poire rôtie au safran, sauce chocolat chaud à la badiane, glace fromage blanc <i>Roasted pear with saffron, hot chocolate sauce with star anise, yoghurt ice cream</i>
	Pomme confite à la cannelle, labné, streusel, glace pistache <i>Apple confite with cinnamon, labné, streusel, pistachio ice cream</i>

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / *The list of allergens is available upon request*  
Prix en euros TTC et service compris / *Prices are in euros and include all taxes and service charge*