

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 resemble us.

At our restaurant you will find modern and gourmet meals that mix quality and freshness.

En cuisine, notre chef Fabien Bourdet laisse libre cours à son imagination et propose des créations originales à partir de produits frais. Après un passage au Ritz, c'est à Hébé que Fabien 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 Fabien Bourdet frees his imagination in order to propose original creations from fresh products. After working at the Ritz restaurant, it's at Hebe that he expresses his talent.

Rigour and determination are his crucial assets to elaborate unique dishes.



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



Menu Hébé Gourmet | entrée + | plat + | dessert 59€
| starter + | main dish + | dessert

ENTRÉES / STARTERS

Concombre (végétarien) farci au tzatziki kalamensi, pesto pistache, tuiles de brick, menthe
Cucumber (vegetarian) stuffed with tzatziki kalamensi, pistachio pesto, crispy filo, mint

Tomate (vegan) grillée, crème aux tomates fumées, ail confit, basilic, croûtons
Tomato (vegan) grilled, smoked tomato cream, garlic confit, basil, croutons

PLATS / MAIN DISHES

Lieu noir comme un maki, blette, champignons, girolles, prunes, bouillon thaï
Coalfish maki style, chard, mushrooms, chanterelles, prunes, Thai broth

Veau quasi rôti, déclinaison d'artichauts, moules, jus iodé
Veal roasted fillet, artichoke in different textures, mussels, shellfish jus

DESSERTS

Cheesecake déstructuré, crumble amande, dattes, glace fleur d'oranger, granité datte
Cheesecake deconstructed, almond crumble, dates, orange blossom ice cream, date granita

Chocolat noir crémeux, cookie tout choco, fruits rouges, coulis de fruits noirs
Chocolate dark cream, chocolate cookie, red fruits, black fruits coulis

*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*