



Notre chef consultant

Our consultant chef



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.

Menu Hébé Gourmet

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
1 starter + 1 main dish + 1 dessert

62€

ENTRÉES / STARTERS

Poireaux (végétarien)
Leeks (vegetarian)

grillés, crème d'ail et de brocolis, potage Parmentier, chips de grenaille
grilled, garlic and broccoli cream, Parmentier soup, potato crisps

Fleurs de courgette (vegan)
Zucchini flowers (vegan)

rôties au miel, crème de courgette au curry, concombre, noix de cajou
roasted with honey, zucchini cream with curry, cucumber, cashew nuts

PLATS / MAIN DISHES

Daurade
Sea bream

filet grillé, chou vert, roquette, gel pomelos, anchoïade, pamplemousse
grilled fillet, green cabbage, arugula, grapefruit gel, anchovy cream

Canette
Duck

filet rôti, mousseline de carotte, gel tonka, caramel d'ananas au soja, ananas
roasted fillet, carrot mousseline, tonka gel, pineapple caramel with soy, pineapple

DESSERTS

Citron
Lemon

jaune crémeux, citron noir confit, menthe, cake noisette, glace thé matcha
cream, black lemon confit, mint, hazelnut cake, matcha ice cream

Chocolat
Chocolate

en choux craquelin, cacao, crémeux chocolat noir, agrumes, praliné, gianduja
in crispy puffs, cocoa, dark chocolate cream, citrus fruits, praline, gianduja

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

*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*