

# MUSES



## UNE ODE À LA CREATIVITÉ...

Et à l'inspiration ! Une table à la fois *curieuse* et *enthousiaste*.

Cette adresse célèbre *l'imagination* et la création sous toutes ses formes. *Inspirante* et avec une pointe d'impertinence, Muses rend hommage aux racines artistiques de ce lieu, jadis repère d'un collectionneur...



7 Rue de Liège, 75009 Paris

# VOTRE COCKTAIL

---

Vos boissons (vins, bières, softs, café et thé) sont à discrétion pour accompagner votre cocktail

## « AFTERWORK »

65€ HT/personne

Pour une durée de 2h, jusqu'à 21h

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- Planches apéritives à partager
- 3 mets gourmands salés

## « CAUSERIES GOURMANDES »

109€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours\*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 18 pièces salées et sucrées



## « ELOQUENCE DES SAVEURS »

129€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours\*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 20 pièces salées et sucrées
- Buffet de fromages

## AGRÉMENTEZ VOTRE SOIRÉE...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes



# VOTRE DÎNER

Menu commun à l'ensemble de vos convives, à choisir préalablement par vos soins  
Vos boissons (vins, bières, softs, cafés et thés) sont à discrétion pour accompagner votre dîner



## « SURPRISE DU CHEF »

109€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative.

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Menu unique imaginé par notre Chef selon son inspiration ainsi que la saisonnalité en cours.\*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

## « EMULSION DES PAPILLES »

119€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative.

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Faites-nous part de votre préférence entre deux menus imaginés par notre Chef, selon la saisonnalité en cours.\*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

## AGRÉMENTEZ VOTRE DÎNER...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes



**Muses dispose d'une terrasse extérieure privatisable.**

\*Nos équipes s'adaptent aux allergènes ou contraintes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part !

# VOTRE EXEMPLE DE COCKTAIL

---

## PIÈCES SALÉES

Tuile de tapioca et sésame, tartare de daurade

Carottes, caviar d'aubergine, ail confit et courgettes grillées

Verticale de carottes, petits pois, pesto de menthe de Milly

Artichaut, caviar d'aubergine & ail noir

Aumonière végétarienne, cueillette du jardin

Sablé pois chiche & graines de sésame, fromage frais aux légumes

Thon grillé, gelée de piment d'Espelette, ratatouille menthe, condiment végétal

Gambas bio, légumes acidulés, aïoli Maison

Bar flammé, brocoli et petits pois, citron vert

Bœuf thaï aux légumes, coriandre

Volaille grillée, mayonnaise tandoori, olives de Kalamata, bouquet d'herbes

Tataki de bœuf aux légumes, sauce Thai

Burger de Bœuf

Nems végétariens

Empanadas de thon aux légumes

Brochette de crevettes fruits exotiques & curry



## PIÈCES SUCRÉES

Brownie crémeux vanille

Bouchées pistaches, cerises griottes

Tartelette yuzu chantilly

# VOTRE EXEMPLE DE DÎNER EN ACCORD METS ET VINS

---

## ENTRÉES

Asperges vertes baguées, sauce mousseline,  
oignons crispy et pesto d'herbes

*Côte du Roussillon, Cantana, Famille Lafarge 2023,  
blanc*

Saumon mariné à la betterave, crémeux de céleri,  
graines de courge

*Bourgogne, Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles  
2022, blanc*

Sucrine rôtie, gel de betterave, pignons de pin,  
dattes et crémeux de betterave courge

*Loire, Pouilly Fumé, Gilles Morot 2020, blanc*

## PLATS

Magret de canard, crémeux de brocolis, pommes  
de terre Hasselback

*Côte du Rhône, Cairanne, Domaine Boisson 2023, rouge*

Dorade dorée, purée de carottes au cumin,  
broccolini glacé, sauce vierge

*Bourgogne, Chablis, Domaine Fevre 2023, rouge*

Ravioles farcies aux champignons, jus de légumes,  
crumble de parmesan, tuile dentelle

*Bourgogne, Haute Côte de Nuit, Domaine  
Laurent 2023, Rouge*

## DESSERTS

Tarte au citron meringuée en rosace

Mille-feuilles vanille praliné

