

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

« 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



« 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

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

Cracker au fromage, mousse de chèvre

Guacamole et sa focaccia

Club saumon

Crevette tempura

Palet de pomme de terre et œuf d'avruga

Saumon gravlax

Gougère truffe parmesan

Cake végan

Cône de mousse à la noisette

Planche de charcuterie

Crèmeux de patate douce

Arancini à la truffe

Brochette yakitori poulet

Nem végétarien



PIÈCES SUCRÉES

Tartelette chocolat et café

Chou vanille et framboise

Macaron chocolat

Riz soufflé chocolat blanc et citron

VOTRE EXEMPLE DE DÎNER

ENTRÉES

Velouté de courges, scarmoza, truffes,
œufs pochés, tuile noisette

Saumon gravlax et poireaux en feuille de
nori, crémeux sésame noir, œufs de truite

Raviole de langoustine, bouillon miso et
émulsion au lait coco-citronnelle

PLATS

Filet mignon de veau cuisson basse
température, arancini au foie gras,
déclinaison de carottes et son jus

Filet de turbot, beurre blanc safrané,
topinambour en texture, crémeux de céleri,
salicorne en tempura

Filet de canette et foie gras poêlé,
mousseline de butternut et topinambour
en texture

DESSERTS

Mont blanc revisité, mousse vanille, coulis
de myrtille, marron glacé

Poire belle Hélène déstructurée

Profiteroles revisitées, mousse vanille,
sauce chocolat et caramel noix de pécan

