

SELLAE À PARIS



18, rue des Wallons 75013 PARIS 13ème

 Saint-Marcel

LesRestos.com aiment	
Type de cuisine	 Restaurant cuisine Traditionnelle
Genre d'établissement	Restaurant
Fermeture hebdo	dimanche midi et soir
Prix du menu/carte	À partir de 19 € jusqu'à 45 €

Commentaires sur le restaurant Sellae

Le **restaurant Sellae** a été ouvert fin mars 2018 par le **chef étoilé Thibault Sombardier** en lieu et place de "Variations". **Thibault Sombardier** qui détient une étoile Michelin dans son restaurant "Antoine" a ouvert le bistrot "Mensae" en 2015 et à réalisé la carte du "Jacopo".

La cuisine est confiée au chef vénitien **Matteo Vianello** qui a travaillé en Italie, et en France au Jules Verne de la Tour Eiffel, à la brasserie Thoumieux à l'époque de Jean-François Piège, et au Mensae.

Selon la saison la carte de **Sellae** annonce les tapas à partager, l'oeuf parfait accompagné de poireau fondant pommes de terre et émulsion de chorizo, la rémoulade de tourteau et sucrose avec feuilles de riz croustillantes, le saumon gravlax et crème foisonnée aux herbes, la marinière de moules au vin jaune et chorizo, la fricassée d'escargots et champignons, les orchiettes avec palourdes et Cime Di Rapa, le suprême de pintade fermière et morilles à la crème, le blanc de cabillaud nacré et petit épeautre, le poisson d'arrivage au four, ou les côtes d'agneaux.

Pour le dessert, la mousse au chocolat tiède avec glace vanille et sablé fleur de sel et glace vanille, la tarte tiède aux pommes et glace au fromage blanc et sirop d'érable, ou le financier amande et crème ricotta.

Pour le déjeuner formule à 19Euro pour entrée et plat, ou plat et dessert ; et menu à 22Euro pour entrée, plat et dessert.

A la carte compter environ de 33Euro à 45Euro.

Service de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 22h30.

Terrasse pour les beaux jours.

Réservation conseillée.