

Le Boréal

Le Zénith

Nos menus composés d'assiettes omnivores

En 5 temps 88€

En 7 temps 124€

La Canopée

Nos menus composés d'assiettes végétales

En 5 temps 88€

En 7 temps 124€

<i>Mets et Vins</i>	Accords	<i>Non alcoolisé</i>
En 5 temps 55€		En 5 temps 50€
En 7 temps 75€		En 7 temps 70€

Le Boréal Express

Au déjeuner uniquement

Disponible en version omnivore ou végétale

En 3 temps 49€

Horaires d'ouverture

Services du soir : du mercredi au samedi

19h - 21h30

Services du midi : vendredi et samedi

12h30-13h30

Réservations sur notre site internet www.leborealparis.com

contact@leborealparis.com

+33978811738

Instagram : @le.boreal.paris @philippinejaillet @charles.neyers

Le Boréal



Derrière l'apparence d'un bistrot parisien,
Le Boréal révèle une table d'une grande exigence.
Comptoir de zinc, façade vitrée et cuisine ouverte
composent un décor familial, rapidement transcendé par
le contenu de l'assiette.

En cuisine, Philippine Jaillet et Charles Neyers signent
une partition à quatre mains, précise et sensible.
Leur cuisine, ancrée dans la saison, s'appuie sur le
produit juste, la maîtrise du geste et une mémoire
culinaire nourrie de souvenirs d'enfance, qui inspirent
naturellement
le menu.

Formée à Ferrandi et aux Beaux-Arts, Philippine travaille
avec la même rigueur que dans une composition,
où l'équilibre et la justesse des formes dictent le goût.

Issu d'une formation hôtelière, Charles a
progressivement forgé une écriture personnelle,
affranchie des codes académiques, composant une
partition instinctive,
sans carcans.

Le Boréal s'impose comme une table intime et sincère,
où la simplicité apparente du lieu laisse place à une
cuisine d'auteur, maîtrisée et expressive.

 • 

Le Zenith

En 7 services

Bouillon dashi fumé

Praire en gelée et ponzu

Tsukune au binchotan

Cappuccino de pomme de terre, sauce périgieux et Morteau

Asperge verte, petits pois, cresson et fleur d'amandier

Chawanmushi aux oursins des Glénan

Seiche, XO, kimchi, Wagyu et crème crue

Gnocchis, couteaux, araignée de mer et lie de saké

Volaille de Pierre Duplantier, morille farcie,

Jus à manger

Sorbet jalapeños, Granny Smith, Mezcal

Tarte crème brûlée au Vin Jaune, fromages jurassiens,

sabayon au Savagnin et praliné de Morilles

Vacherin, miel Les Cadres Noirs Percherons

sorbet aux herbes et cueillette sauvage

Mignardises



Le Zenith

En 5 services

Bouillon dashi fumé

Praire en gelée et ponzu

Tsukune au binchotan

Cappuccino de pomme de terre, sauce périgieux et Morteau

Asperge verte, petits pois, fèves, cresson et fleur d'amandier

Seiche, XO, kimchi, Wagyu et crème crue

Volaille de Pierre Duplantier, morille farcie des cuisses

Jus à manger

Sorbet jalapeños, Granny Smith et cédrat, Mezcal

Tarte crème brûlée au Vin Jaune, fromages jurassiens,
sabayon au Savagnin et praliné de Morilles

Vacherin, miel Les Cadres Noirs Percherons

sorbet aux herbes et cueillette sauvage

Mignardises

B

La Canopée

En 7 services

Printemps légumier, shiso vert

Brouillade au Comté 24 mois, oignons doux

Dauphine de céleri et saté

Bouillon de champignons

Asperge verte, petits pois, cresson et fleur d'amandier

Chawanmushi kombu et champignons

Avocat Corse, choux pointu, miso blanc et roquette sauvage

Champignons sauvages, sabayon de sapin et jus végétal

Tortellini artichauts et fèves, ricotta fumée, citron Meyer confit

Sorbet jalapeños, Granny Smith et cédrat, Mezcal

Tarte crème brûlée au Vin Jaune, fromages jurassiens,
sabayon au Savagnin et praliné de Morilles

Vacherin, miel Les Cadres Noirs Percherons
sorbet aux herbes et cueillette sauvage

Mignardises

B

La Canopée

En 5 services

Printemps légumier, shiso vert

Brouillade au Comté 24 mois, oignons doux

Dauphine de céleri et saté

Bouillon de champignons

Asperge verte, petits pois, cresson et fleur d'amandier

Champignons sauvages, sabayon de sapin et jus végétal

Avocat Corse, choux pointu, miso blanc et roquette sauvages,

Sorbet jalapeños, Granny Smith, Mezcal

Tarte crème brûlée au Vin Jaune, fromages jurassiens,
sabayon au Savagnin et praliné de Morilles

Vacherin, miel Les Cadres Noirs Percherons
sorbet aux herbes et cueillette sauvage

Mignardises

B