

Communiqué de presse mai 2017



## LE 68 GUY MARTIN, DÉVOILE SA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ



*Sur la plus belle avenue du monde, au cœur de la boutique Guerlain, le 68 Guy Martin dévoile sa nouvelle carte qui met toujours l'accent sur la diversité des arômes et des épices du monde entier.*

*Un parti pris que le chef Fabrice Capdepon, a d'emblée, su apprivoiser. Si le respect du produit et des saisons demeure le fil conducteur, ici, priment l'audace et les mariages subtils qui tirent l'imaginaire vers des songes exotiques et lointains... Les créations s'inscrivent naturellement dans l'univers olfactif du parfumeur, comme le foie gras « gelée de betterave acidulée et pickles relevés à la cardamome »*

**UNE CARTE TOUT EN PARFUM CRÉÉE PAR GUY MARTIN ET INTERPRÉTÉE PAR FABRICE CAPDEPONT.**

---

**Formule à 35 € :** Canette laquée au miel de baies roses, pressé de charlottes et lentin des chênes/Dessert du jour/un verre de vin. Uniquement au déjeuner

**Formule à 42 € :** Entrée/Plat ou Plat /Dessert. Boisson non comprise

**Formule à 48 € :** Entrée/Plat /Dessert. Boisson non comprise

**Plat unique à 28 €**

**~ Entrées au choix ~**

- **Foie gras**, épices douces, cerises et jus à l'hibiscus
- **Tomates anciennes et tourteau mariné à la fleur d'hysope**
- **Gambas croustillante**, salade de fèves rehaussée à l'huile de sésame et coriandre Thaï

**~ Plats au choix ~**

- **Filet de bœuf masqué de moelle à l'estragon**, mitonnée de petits pois aux parfums des sous-bois
- **Maigre rôti au tandoori**, caviar d'aubergines fumées et courgettes, fine purée au basilic
- **Suggestion du jour**

**~ Fromage ou Desserts au choix ~**

- **Sélection de fromages fermiers**
- **Le citron et son sorbet** rehaussé à la menthe poivrée
- **Baba rhum ananas**, glace piña Colada
- **La fraise gariguette et rhubarbe** aux petites notes d'agastache



## LES THES GUERLAIN

---

### Par les Thés de Constance

~  
**SHALIMAR** : Un subtil mélange de thé vert et de thés noirs de Chine et Sri Lanka aux arômes de vanille, de cardamome, de cannelle, de lavande et à l'arôme naturel de bergamote. 8 €

~  
**LA PETITE ROBE NOIRE** : Thé noir parvenant des hauts plateaux d'Inde, légèrement fruité (fruits rouges et morceaux de framboises) et épicé à l'image de La Petite Robe Noire. 9 €

~  
**HABIT ROUGE** : Thé noir de Chine de la région du Yunnan. Sa puissance et ses arômes rappellent le cuir, le miel et les notes légèrement fumées que l'on retrouve dans la fragrance Habit Rouge. 9 €

~  
**WINTER DELICE** : Thé gourmand aux écorces d'orange, à la citronnelle et aux effluves boisées de thés noirs d'Assam et d'Inde du sud. Rehaussé d'épices comme la cannelle, la cardamome et clou de girofle; agrémenté de délicats pétales de roses. 9 €

~  
**LIU** : Thé vert de Chine parfumé aux fleurs de jasmin. Un thé subtil, une fragrance fleurie et voluptueuse, hymne à la femme et à l'amour. 8 €

~  
**PARIS CAPRICE** : Doux mélange gourmand de rooïbos, pétales de rose et de soucis, d'arôme naturel de bergamote et de fleurs de violette. 8 €

~  
**Nos chocolats chauds maison** : Aux saveurs bergamote, gingembre ou vanille. 9 €

~  
**Jus de fruits bio Sélection du chef Guy Martin** : Tomate-Abricot-Raisin. 8 €

### Soft

~  
Jus d'orange & pamplemousse frais pressé 8 €  
Coca Cola & Coca Cola Zéro 33cl 6 €  
Schweppes Tonic 33cl 6 €  
Thonon, Chateldon 75cl 7 €  
Perrier 33cl 6 €

~  
Café 6 €  
Café crème 8 €  
Café double 8 €

## INFORMATIONS PRATIQUES

---

### 68 Guy Martin

68, avenue des Champs Elysées  
75008 Paris

Métro Franklin Roosevelt

Tél : 01 45 62 54 10

Mail : [contact@le68guymartin.com](mailto:contact@le68guymartin.com)

Site internet : [www.le68guymartin.com](http://www.le68guymartin.com)

Ouvert du mardi au samedi  
de 12h à 14h30 – de 19h à 21h30  
Salon de thé, uniquement le samedi de 15h à  
18h

Petit déjeuner sous réservation

Ouvert le dimanche et le lundi uniquement sous réservation de groupe

55 couverts

Salons privatisables de 2 à 50 couverts

L'accès au restaurant se fait par la boutique Guerlain



### CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)

[laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)

[j.vallet@julietteandcie.fr](mailto:j.vallet@julietteandcie.fr)

### CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : [helene@agencepalaisroyal.com](mailto:helene@agencepalaisroyal.com)



Chef Guy Martin



Le 68 Guy Martin



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin