

Nos chefs  
Our chefs



Notre chef Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012 par le guide Gault & Millau, met un point d'honneur à la cuisine française d'Hébé en favorisant les saveurs méditerranéennes.

Les plats sont audacieux tout en restant simples et goûteux. Chaque saison, Michel collabore avec notre chef Ramzi et nous conseille pour le renouvellement de notre carte avec des recettes aux inspirations du Sud. Chez nous, vous trouverez des assiettes modernes et gourmandes, qui allient fraîcheur et qualité.

*Our chef Michel Portos, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012 by the Gault & Millau guide, cherishes our exquisite French cuisine while combining Mediterranean flavors and aromas.*

*Our dishes are audacious while staying simple and tasty. Each season, Michel collaborates with our chef Ramzi for the renewal of our menu by elaborating recipes with south inspirations that resemble us. At Hébé, you will find modern and gourmet dishes that mix quality and freshness.*

Notre chef Ramzi nous a rejoints en tant qu'apprenti juste quelques semaines après l'ouverture d'Hébé en 2018. Dès le début, Ramzi a fait preuve d'un engagement solide et d'une discipline hors pair. Plus de cinq ans après le début de cette magnifique aventure, la passion de Ramzi pour le concept et l'identité de notre propre cuisine demeure intacte. Son ambition et sa volonté d'évoluer n'ont pas de limites. Avec calme, patience et sang froid, Ramzi a su affronter et surmonter toutes les épreuves et tous les défis. Nous sommes infiniment fiers de l'avoir à nos côtés et de partager avec nos convives l'excellence et la créativité de ses menus.

*Our chef Ramzi joined us as an apprentice just some weeks after opening Hébé in 2018. Right from the beginning of this magnificent adventure, Ramzi showed unwavering devotion and outstanding discipline. To this day, his passion for the identity and the concept of our cuisine remains intact. His ambition and his strong will to continue to evolve have no limit. With his calm and patient personality, Ramzi succeeded in confronting and overcoming all challenges. We are extremely proud to have him by our side and to share with our guests the amazing creativity of his menus.*



Michel et Ramzi vous feront découvrir des associations subtiles et délicieuses qui vous pousseront à vouloir goûter tous nos plats.  
*Michel and Ramzi will make you discover astonishing associations and you will most probably want to taste the entire menu.*



### Menu Hébé Gourmet

I entrée + I plat + I dessert  
I starter + I main dish + I dessert 63€

### ENTRÉES / STARTERS

Melon (vegan)  
Melon (vegan)

en gaspacho au paprika fumé, billes de melon frais, riz croustillant, pécan  
gaspacho with smoked paprika, fresh melon, crispy rice, pecan nuts

Langue de boeuf  
Beef tongue

façon pastrami, houmous de carottes, chimichurri, pickles de chou rouge  
pastrami style, hummus of carrots, chimichurri, red cabbage pickles

### PLATS / MAIN DISHES

Daurade  
Sea bream

filet grillé, chou vert, roquette, gel pomelos, anchoïade, pamplemousse  
grilled fillet, green cabbage, arugula, grapefruit gel, anchovy cream

Canette  
Duck

filet rôti, mousseline de carotte, gel tonka, caramel d'ananas au soja, ananas  
roasted fillet, carrot mousseline, tonka gel, pineapple caramel with soy, pineapple

### DESSERTS

Citron  
Lemon

jaune crémeux, citron noir confit, menthe, cake noisette, glace thé matcha  
cream, black lemon confit, mint, hazelnut cake, matcha ice cream

Chocolat  
Chocolate

tartelette cacao, sablé chocolat fleur de sel, praliné et siphon de maïs  
tart, chocolate sablé with fleur de sel, praline and corn foam

*N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / The list of allergens is available upon request  
Prix en euros TTC et service compris / Prices are in euros and include all taxes and service charge*