

NESSIA

- 6, rue Charles François Dupuis — 75003 Paris

Restaurant by Thomas Cherbit



Nessia est né de la rencontre entre Maximilien et Thomas, deux passionnés de gastronomie formés à l'École Ferrandi, qui partagent une vision commune de la restauration : généreuse, exigeante et tournée vers les autres.

Après avoir évolué dans des établissements étoilés comme Le Pré Catelan ou Lasserre, Thomas Cherbit, aujourd'hui chef et cofondateur, signe une cuisine libre, de saison, inspirée de ses voyages et ancrée dans les produits d'artisans. Il met également son savoir-faire au service de projets en consulting et de prestations privées.

Maximilien, cofondateur, développe une approche du service fondée sur l'élégance, la convivialité et le sens du détail. Sa cave de plus de 450 références est pensée pour accompagner les plats avec justesse, des grandes maisons aux plus belles trouvailles confidentielles.

Depuis leur première adresse ouverte dans le 9^e, ils n'ont cessé d'affiner leur univers. Aujourd'hui, Nessia, installé au cœur du Marais, s'affirme comme une maison reconnue :

- Sélectionné par le Gault & Millau IDF 2025-2026
- Membre du Collège Culinaire de France, valorisant les artisans de qualité.

En salle, Paul Bertre, directeur et créateur de la carte des cocktails, complète cette harmonie avec des créations sur mesure, techniques et inventives, qui prolongent la personnalité de la cuisine et participent à l'identité de Nessia.

Pour un dîner à deux, un déjeuner entre amis ou un événement dans notre salon privé, Nessia est bien plus qu'une table : c'est une invitation à partager un véritable art de vivre.

Menu de la soirée de la St Valentin

Menu unique servi à l'ensemble des convives au tarif de 99 euros

Deux services vous sont proposés :

1er service : 19h00 – 21h15

2e service : 21h30 – 00h00

Mise en bouche

Gyoza de bœuf Wagyu et truffe fraîche,
condiment au piment marocain

Entrée

Foie gras mi-cuit au grand Marnier, chutney de kumquat,
mandarine, kéfir et curry, brioche croustillante fumée

Plat

Filet de maigre rôti, poireaux brulés au beurre et sarrasin torréfié,
sauce citronnée

Dessert

Blanc manger caramélisé,
Mangue, ananas, coriandre et sauce passion

Suppléments d'exception pour accompagner votre dîner

Truffe fraîche noire – 69 €

Râpée sous vos yeux, pour sublimer les plats de votre choix
tout au long du dîner

Caviar Petrossian – 79 €

Servi en accompagnement, idéal pour enrichir
l'expérience gastronomique

NESSIA - 6, rue Charles François Dupuis — 75003 Paris

Restaurant by Thomas Cherbit

Accords mets & vins

Accord 2 verres – 39 €

Sélection en harmonie avec les plats du menu

Accord 3 verres – 54 €

Parcours œnologique plus complet, pensé pour accompagner chaque temps du dîner

Accord Champagne – Maison Roederer – 69 €

Champagne servi tout au long du dîner, en accord avec l'ensemble des plats

Accord Prestige – Grands verres (4 verres) – 110 €

Sélection haut de gamme, verres généreux, pour une expérience œnologique d'exception

Louis Roederer collection 246 ^{NM} - 24 €

Cocktails créations

Secret Margarita 18€

Reposado 100% agave, cointreau, yuzu, sirop de sucre

Kiss me 16€

Bissap Maison sirop hibiscus, gin, citron vert, menthe

Pornstar Nessia 16€

Vodka infusée à la vanille de Madagascar, passion maison, liqueur de fruit de la passion, blanc de blanc

Coconut water 16€

Liqueur de coco Fair, calvados Drouin, liqueur de pomme, citron