



PARIS ILE-DE-FRANCE



ÎLE-DE-FRANCE
75 Paris
77 Seine-et-Marne
78 Yvelines
91 Essonne
92 Hauts-de-Seine
93 Seine-Saint-Denis
94 Val-de-Marne
95 Val-d'Oise

PARIS | 7^e | LE JULES-VERNE

Avec qui ? **Un monte en l'air.** L'ascenseur privé et le chic exclusif de l'entrée Pilier Sud font naturellement partie de la fascination exercée par cette table. L'assiette n'est pas négligée bien sûr : velouté de cresson saint-jacques dorée et caviar osciètre, pithiviers blond de canard et foie gras, queue de lotte en cocotte de parfaite cuisson, volaille de Bresse avec un jus de cuisson savoureux, savorin à l'armagnac bien fait. Un ballet au service, des attentions, mais parfois une impression de numéro de cirque pour un moment par nature inoubliable. Au déjeuner le menu à 85€ apporte le souvenir sans hypothéquer l'appareil... Une fête en plein jour avec une vue pareille : ça le fait très bien !

MENUS : 85-200 €.
CARTE : 150 €.
OUV. 7J/7. JUSQU'À 22H.
☎ 01 45 55 61 44
AV GUSTAVE-EIFFEL - PARIS 7^e

PARIS | 15^e | BANYAN

Avec qui ? **Ses parents.** Pour vraiment connaître la cuisine thaïlandaise dans ses recoins les plus authentiques, le menu à 55€ est idéal avec ses assortiments d'entrées et de desserts et ses deux plats principaux : soupe de poulet au lait de coco, salade de vermicelles, brochette de poulet, émincés de cœur de rumsteck saisis au basilic... Cave à tarifs équitables.

MENUS : 14-55 €.
CARTE : 35 €. F. NON COMM.
☎ 01 40 60 09 31 - 24 PL
ETIENNE-PERNET - PARIS 15^e

PARIS | 15^e | L'ARCHELLE

Avec qui ? **Ses beaux-parents.** Ce fut un fief de la bistronomie moderne, Bernard Gauzy - ex-Vivarois et Marius et Janette - en a fait un agréable salon de quartier bourgeois, avec ses belles manières et ses plats sûrs : foie gras au torchon, dorade braisée au vin de Cérons, perles du Japon au lait de poule et miel.

MENU-CARTE : 30,50 €.
F. SAM À DIN., DIM. ET SEM.
DU 15 AOÛT. JUSQU'À 22H.
☎ 01 40 65 99 10
83 AV SÉCUR - PARIS 15^e



PARIS | 16^e | LE PRÉ CATELAN

Mieux qu'à la télé !

Il est assez commode de cataloguer cette vitrine du prestige parisien et le travail de Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France et référence technique reconnue. C'est ici le triomphe du grand style à la française, qui s'exprime dans des apprêts éblouissants, des déclinaisons, des jus et des sauces courtes, et dans la précision inégalable des cuissons. Le tourteau caviar est en trois façons, soupe, avec une gelée, ou en direct avec les grains : c'est à la fois fortiche, frais, et fichtrement gourmand, au point qu'on nettoie la boîte de caviar comme un enfant finit un yaourt. Le turbot est aussi bien travaillé, chair nacrée parfaite en texture et en cuisson, parfum d'amande et câpres d'un côté, de noix et crème de fèves de l'autre, dans une précision méticuleuse renforcée par la fregola sarda aux petites seiches et petits pois. Service d'une aisance remarquable, à tous niveaux, la cave étant, dans cette catégorie, la plus abordable de Paris, et aussi l'une des plus variées. Entre 50 et 150 €, on trouve de très nombreuses belles bouteilles, et pas seulement des fiefs de Michon ou une cuvée Florence de Cartier, mais aussi des chassagnes de Niellon, du Roc des Anges, du Trévallon...

GM+ Pour les amateurs de shows télévisés, l'idée de retrouver une des stars de **Master Chef** est déjà une fête en soi ! MENUS : 85-230 €. CARTE : 200 €. F. DIM., LUNDI, 2 SEM. FÉV. (VAC. SCOL.), 3 SEM. DÉB. AOÛT ET 1 SEM. TOUSSAINT. JUSQU'À 22H.
☎ 01 44 14 41 14 - BOIS DE BOULOGNE - PARIS 16^e

PARIS | 1^{er} | LE DALI

Avec qui ? **Amanda Lear.** Dans le cadre grandiose du Meurice, voilà la plus attirante des brasseries parisiennes décorée par Philippe Starck. Et dans ce cadre, Yannick Alléno joue aussi, avec les terroirs, avec la grande cuisine classique, avec la mode, compose des plats de bistrot en version Meurice, fait du haut gastro sans le dire et donne le ton d'une restauration de prestige en mode décontractée.

CARTE : 50-80 €.
OUV. 7J/7. JUSQU'À 23 H.
☎ 01 44 58 10 44
228 RUE DE RIVOLI - PARIS 1^{er}

Toqués DES TOQUES

Gianluca Re Fraschini
Nouveau chef (Gianluca Re Fraschini, passé notamment chez Pierre Gagnaire), nouvelle carte, nouveau directeur de salle, nouveau décor, les fous de cuisine italienne profitent depuis septembre d'un *Assaggio* (rue Cambon, à Paris 1^{er}) entièrement revisité.
Garry Door au Bar à Huitres
Nouveau départ pour cette enseigne parisienne ! Sous la houlette de Garry Door, la carte a pris la mer vers des huîtres d'exception et de grands crus (spéciale du Banc d'Arguin entre autres) et de très beaux poissons sauvages !
www.lebarahuitres.fr