

LE SAINT JAMES

43 avenue Bugeaud - Paris 16^{ème}

Tél : 01 44 05 81 81 - www.saint-james-paris.com

Un lieu unique et inclassable, mi-château, mi maison de maître, à la fois grandiose et intime, il s'ouvre enfin aux non-membres du lundi au samedi pour le dîner et le dimanche pour le brunch. Avec sa nouvelle décoration « crazy chic » signée Bambi Sloan qui revisite le Second Empire, cet hôtel de prestige dans un grand parc en plein Paris compte désormais une Table qui vaut le détour depuis l'arrivée aux fourneaux de Cyrille Robert. Que ce soit dans le somptueux bar-bibliothèque, dans le grandiose restaurant au décor Napoléon III ou sur la grande terrasse estivale avec ses tonnelles-montgolfières, le Chef vous servira une cuisine traditionnelle revisitée qui fait la part belle aux meilleurs produits associés aux agrumes et épices : « queue de bœuf foie gras et truffes », « dos de bar sauvage rôti, potimarron, oignons rouges au gingembre », « chou farci de cuisse de canard, foie gras poêlé », « côte de veau au beaufort, écrasée de rattes, vin jaune », pour clore les réjouissances « macaron caramel au beurre salé » ou un excellent dessert



« autour du marron glacé ». Une expérience culinaire dans un hôtel très particulier. 🍷



VAGENENDE

142 Bd Saint-Germain - Paris 7^{ème}

Tél : 01 43 26 68 18 - www.vagenende.com

Une institution parisienne depuis 1904. Classée depuis 1983 à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, VAGENENDE a été entièrement relooké durant l'été par l'architecte d'intérieur Laurent Moreau, éclairages revus et corrigés, banquettes vert d'eau, tentures turquoises qui donnent un air frais à ce « Bouillon Chartier », superbe témoignage de l'Art nouveau. Une nouvelle terrasse ouverte sur le Boulevard Saint-Germain dégage la devanture et l'arrivée du Chef Benoît Vanheesbeke a donné un nouveau souffle à la table. Dans un entrelacs de boiseries et de miroirs biseautés vous dégusterez la plus pure des cuisines de brasserie : « soupe gratinée à l'oignon », « gigot d'agneau du Limousin à la voiture, haricots lingots », « noix d'entrecôte d'Argentine à la plancha », « sole meunière ou grillée », « profiteroles au chocolat chaud », « petits pots de crème à l'ancienne ». Le changement dans la continuité. 🍷

LA ROMANTICA

73 Bd Jean Jaurès - 92110 Clichy

Tél : 01 47 37 29 71 - www.laromantica.fr

On ne présente plus Claudia Puglia devenu en quelques années une référence, multipliant les enseignes, mais sa maison mère de Clichy ouverte en 1990 demeure pour nous un modèle de la gastronomie italienne. Récemment embellie, la Romantica avec sa terrasse-jardin, sa cheminée dans la grande salle, sa verrière, est plus que jamais sur le devant de la scène. Il a fait appel au sarde Gabriele Piga en tant que Chef exécutif et cela nous vaut une carte comportant les classiques de la « casa » et des plats plus novateurs tels l'« anguille fumée servie chaude aux citrons confits, polenta grillée », le « filet de bœuf rôti, risotto de pommes de terres servi dans son panier de parmesan, ail noir, huile de vanille aux pistaches de Bronté », la carte des pâtes fraîches est spectaculaire « Paccheri farcis au veau, fricassée de champignons et truffe », « Tagliolini à l'ail, huile d'olive, piment, petites courgettes sautées et tomates confites » ... Superbes desserts maison, carte des vins faisant la part belle au vignoble transalpin, accueil chaleureux de Massimiliano, l'art de vivre à l'italienne au sommet. 🍷

