

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Hôtel de Crillon / restaurant "L'Écrin"

A partir du 21 août 2018, le chef Christopher Hache reprend la route des fourneaux. Sa nouvelle carte riche en saveurs va en surprendre plus d'un. Assisté du chef pâtissier Pablo Gicquel et du chef sommelier Xavier Thuizat, la cuisine audacieuse du Chef peut à merveille s'épanouir à travers les parfums des saisons. C'est donc à L'Écrin que les convives ont rendez-vous en cette fin d'été pour déguster une expérience culinaire unique dans un décor contemporain.

Au Menu : à titre d'exemple, en entrée chou-fleur, sésame ou girolles, tartelette, en plat lieu jaune, artichaut et cailles farcis

Les prix varient entre 95 à 260 euros environ selon les séquences aux choix

Les horaires: dîner du mardi au samedi de 19h30 à 22h, déjeuner le jeudi et le vendredi de 12h30 à 14h, fermeture hebdomadaire le dimanche et le lundi.

L'adresse: Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel 10 place de la Concorde, 75008 PARIS

Réservations au 01 44 71 15 17

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Hôtel Prince de Galles / Restaurant "Le Patio"

Du 7 juin au 30 septembre 2018, le Chef Stéphanie Le Quellec, dans le cadre enchanteur du "Patio", reçoit le célèbre chef libanais Hussein Hadid. Ainsi donc, les convives auront le plaisir de voyager au pays du Cèdre sur un menu à quatre mains. Installé à Beyrouth où il a fondé "The Kitchen", un service traiteur de prestige depuis 1998, le Chef Hussein Hadid a réussi la prouesse de transporter sa cuisine de la capitale du Liban jusqu'au cœur de Paris. L'expérience gustative fraîchement épicée est bien au rendez-vous.

Au Menu : Dorade "Nayeh" marinée à cru rafraîchie de grenade, sauce tahine ou bien encore soupe glacée d'aubergine à la flamme, haloumi grillé, sorbet menthe coriandre sont autant d'exemples mis à la carte des plats tout comme les desserts qui se distillent entre fraîcheur d'agrumes, baba au parfum d'anis ou barbe à papa libanaise pour un aperçu.

Les prix commencent aux environs de 115 euros par personne

Infos pratiques de 12h à 14h30 et de 18h à 22h selon les services

L'adresse: Hôtel Prince de Galles 33 av. Georges V, 75008 PARIS

Réservations au 01 53 23 77 77

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Hôtel Barrière Le Fouquet's / Restaurant "Le Joy"

Au cœur de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's, le savoir-faire du Chef Raymond Nordin et du Chef Pâtissier Benjamin Roy vous accueillent pour déguster un brunch en buffet rempli de saveurs particulières. En famille, en couple ou seul selon l'occasion, dès votre arrivée, des voituriers au maître d'hôtel en passant par les serveurs, tout le monde sera aux petits soins pour vous. De nombreux mets ont l'avantage d'être sans gluten, d'autres sont bio, le tout dans un cadre idyllique à deux pas des Champs-Élysées.

Suggestion de Menu : en entrée, des jambons exceptionnels, saumon fumé, asperges, gambas, salades composées et ses artichauts forment entre autre le buffet des hors-d'œuvres; en plat, risotto, champignons sautés et pommes grenailles, manchons de volaille bio, grillades en tout genre selon la météo; en dessert, fines tartes au citron et leurs gouttes délicates de meringue, tartes aux fraises et à la pistache sont autant d'exemples de pâtisseries proposées.

Les prix à partir de 95 euros par personne

Horaires du brunch tous les dimanches de 12h30 à 15h de septembre à juillet

L'adresse: Hôtels Barrière Le Fouquet's 46, av. Georges V, 75008 PARIS

Réservations au 01 40 69 60 60

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Hôtel de Vendôme / Restaurant "1 place de Vendôme"

A partir du 4 septembre, le restaurant de l'Hôtel de Vendôme aura le plaisir de rouvrir ses portes pour vous convier à déguster la cuisine du Chef Josselin Marie. Sobrement baptisé le "1 place Vendôme", le restaurant gastronomique est l'une des excellentes adresses du 1er arrondissement de la capitale. Avec une volonté affichée d'être écologiquement responsable, le Chef tient à s'approvisionner chez les petits producteurs engagés en préparant des quantités adéquates et saisonnières. L'idée ne manquera pas de séduire d'autant que le Chef s'est forgé une solide réputation de cuisine végétale.

### Au Menu :

Les amuses-bouches intégralement à base de légumes, fruits, algues; tourteau de Bretagne, avocat grillé, confit de pamplemousse; saumon de la ferme d'Isigny, fregola sarda au parmesan, citron vert sont autant d'exemples selon la saison; en dessert, pomme confite au caramel sur un sablé, crémeux vanille ou encore le Saint-Honoré maison décliné, cerises, pistaches pour un aperçu des tentations sucrées.

Les prix moyens d'un repas commencent à partir de 80 euros

Infos pratiques: service continu du mardi au samedi de 12h à 21h

L'adresse : Hôtel de Vendôme 1, place Vendôme, 75001 PARIS

Réservations au 01 55 04 55 00

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Park Hyatt Paris-Vendôme / Restaurant "Pur"

A partir du 29 août, le Chef Jean-François Rouquette aura de nouveau le plaisir d'accueillir ses convives au cœur même du palace parisien Park Hyatt Paris-Vendôme. Cet auvergnat discret n'hésite pas à modifier ses plats selon l'arrivage et les marées pour parier toujours sur la vérité des produits. Fort d'une trentaine d'années d'expérience (entre autre depuis 2005 dans ces lieux), le Chef étoilé a la particularité d'avoir parcouru de grandes régions du monde. C'est pour cette raison que sa carte, dont une partie s'intitule "Carnet de Voyage..." est riche de goûts venus d'horizons divers. En compagnie du Chef Pâtissier Jimmy Mornet, le Chef Jean-François Rouquette ne manquera pas de vous séduire jusqu'à pourquoi pas vous donner l'envie de réserver la Table du Chef, pour quatre à six convives, espace qui surplombe les cuisines, afin d'y découvrir les secrets qui entourent ce lieu inoubliable.

Au Menu: pour commencer, ormeaux de pleine mer dorés, au beurre d'algues, artichauts poivrés, vadouvan et riz soufflé ou bien navet kabu accompagné de truffe noire, quinoa, bouillon de chlorophylle; ensuite, aiguillettes de homard bleu aux cacahuètes, achard de carottes nouvelles, gavotte coraillée et fines herbes mais aussi bœuf "wagyu" du Japon frotté aux baies de genièvre et poivre noir, betterave en croûte de sel avec des pommes soufflées; pour finir, baba aux agrumes, crème glacée tonka sont autant d'illustrations de la carte

Les prix moyens d'un repas commencent aux alentours de 150 euros

Infos pratiques : le dîner se déroule à partir de 20h ou 22h tous les jours

L'adresse : Pur' 5, rue de la Paix, 75002 PARIS

Réservations au 01 58 71 10 60

# JUST FOR US A CHOISI POUR VOUS - Extraits

## Restaurant Komatsubaki Paris

Derrière le comptoir en hinoki (bois précieux) ou dans la salle, les Chefs Yoichi Kino et Ryuma Takubo vous invitent à découvrir une cuisine japonaise de haute volée. Ensemble, ils œuvrent à faire le meilleur sushi du monde. A la lumière de ce défi, ils sont passés maître du Omakase un menu dégustation où les convives s'en remettent au choix du Chef pour un menu plein de surprises gustatives. L'association des deux chefs permet donc de nous proposer la sagesse de l'expérience et le charme du talent créatif. Pas besoin de s'avancer pour affirmer que le restaurant Komatsubaki Paris est l'adresse idéale en vue d'une échappée belle au pays du Soleil levant.

Au Menu : entre la soupe de saison Wanmono, ou soupe miso Misoshiru; les sashimis végétaliens Otsukuri, les assortiments de sushis ou Shôjin Sushi (Vegan sans viande ni poisson), la salade vinaigrée Sunomono; le plat du marché Kawaribachi ou plat grillé Yakimono accompagnés avec le riz du Chef; et les desserts qui sont autant d'exemples à l'envie de voyager sur une carte sans fin.

Les prix moyens débutent autour de 120 euros

Infos pratiques : de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h30 sauf le samedi et le dimanche midi et le lundi fermeture hebdomadaire

L'adresse : Komatsubaki Paris 3, rue d'Artois, 75008 PARIS

Réservations recommandées : 01 42 25 26 78