



DESSERTS

Faites votre sucré (e) !

Il est des jours où le besoin irrésistible de glucose se fait sentir, où l'on traverserait Paris pour un éclair ou un saint-honoré. Impossible de faire le tour de toutes les douceurs que recèle la capitale, les pâtisseries sont légion. En revanche, voici quelques pistes pour savourer de bonnes créations.

TOUT CHOCOLAT

6 New York

L'annexe doublement griffée Vigato (Apicius) et Grandjean (Marius), à savoir le 6 New York, lancée dans du contemporain, a trouvé sans mal sa vitesse de croisière. Dans le florilège maison, la pizzarella de langoustines aux pousses d'épinard répond présent depuis l'ouverture, comme l'assiette tout-chocolat, qui, avec des digressions mineures selon les moments, est directement inspirée par Jean-Pierre Vigato. Un vrai rêve de cacao, poussé à l'extrême, avec son flan bicolore, son bavaois, son millefeuille au chocolat blanc (ganache et mousse), son coulis chaud et son sorbet cacao proprement explosif en saveur. Un travail intéressant et sensuel sur les textures, les couleurs et les températures.

