

Paris Ile-de-France
pariscop
du mercredi 14 au mardi 20 janvier 2009



bon plans de table



SIX
New York

Aux commandes de ce restaurant Jérôme Gagneux, ancien second de Jean-Pierre Vigato à l'Apicius. Le style de cette noble maison, le chef le perpétue à travers sa cuisine inventive, raffinée, imprégnée d'exotisme et de saveurs d'autrefois. Au premier rang, le thon cru en trois façons, au gingembre sucré-salé et condimenté de raifort, la pizzetta de langoustines vapeur, les petits nems appétissants aux légumes et à la ricotta, le carpaccio de tête de veau ou l'excellentissime filet de boeuf Simmental aux poivres concassés, cuit dans les règles de l'art. Une palette étendue, du canaille au classique, passant par la fusion, également vaste du côté des desserts, où un tiramisu d'anthologie côtoie un millefeuille d'ananas et un riz au lait façon « grand-mère ». De la belle ouvrage, comme la salle, chic, contemporaine et derrière les fenêtres de laquelle, par-delà la Seine, s'épouisse la tour Eiffel. Une vue d'exception, une atmosphère feutrée, un décor design et une cuisine au top, que du bonheur, orchestré par un personnel charmant. Formule à 30 € au déjeuner. A la carte, environ 50 €. ■

Maxime Landemaine

Fermé samedi midi et dimanche.
Accueil jusqu'à 14h15 et 22h15.

206 • Pariscope • semaine du 14 au 20 janvier • Retrouvez les adresses page 230