

pois, noisettes, épinards) ou à la plancha (calamar grillé et chou kimchi). Et que les carnassiers se rassurent, ils ne seront pas oubliés !

BRAVO. L'ambiance détendue, le joli choix de vins.

DOMMAGE. Pas de menu.

La plus bistrone : La Régalade Conservatoire

MENU-CARTE : 35 €.

Hôtel de Nell,
7-9, rue du Conservatoire, IX^e.
Tél. : 01 44 83 83 60.
Tlj sf sam. (déjeuner) et dim.

MODE D'EMPLOI ? Pour se laisser aller.

LE LIEU. Et de trois pour Bruno Doucet qui, tel un oiseau migrateur de la bistronomie, opère une translation vers le Nord. À sa Régalade historique du XIV^e et celle de la rue Saint-Honoré, il faut désormais ajouter celle-ci, planquée dans le très smart Hôtel de Nell. Joli décor contemporain signé Wilmotte. Un peu bruyant mais si vous demandez une table dans un coin, vous serez tranquille pour discuter. Encore mieux : la petite bibliothèque attenante, privatisable (mais avec un gros surplus financier).

L'ASSIETTE. Un déjeuner pro, ça peut aussi être calé pour se faire plaisir ! Après l'indétrônable terrine maison laissée à discrétion en début de repas, c'est un petit récital bistrone-

mique qui se joue, maîtrisé sur le bout des doigts. Risotto ultracrémeux à l'encre de seiche et gambas, merlu piqué au chorizo et haricots de Paimpol, joue de bœuf braisée au vin rouge, soufflé Grand Marnier... Le tout proposé dans une imparable formule entrée, plat, dessert à 35 €.

BRAVO. Le menu disponible aussi le soir.

DOMMAGE. Pas toujours facile d'obtenir une table.

La plus planque de luxe : 1, place Vendôme

FORMULE : 39 € (déjeuner), menu à 88 €.

CARTE : env. 80-100 €.

Hôtel de Vendôme,
1, place Vendôme, I^{er}.
Tél. : 01 55 04 55 00.
Tlj sf dim. et lun.

MODE D'EMPLOI ? Pour sa discrétion paisible.

LE LIEU. Cela s'appelle une véritable planque et ce, au bord d'une des adresses les plus exclusives au monde, à savoir la place Vendôme, dont le numéro 1 se situe précisément ici. Qui plus est, le restaurant est installé au premier étage, ce qui élimine les paresseux. Décor très chic, très Dior avec ses gris perle et motifs « pied-de-poule ». Belle salle spacieuse avec recoins près des fenêtres, espacement confortable. Bref, vous tenez là une adresse de choix.

L'ASSIETTE. Le chef, Josselin Marie, a tout de suite compris

qu'il était inutile de briller lourdement. Il s'agit de séduire avant tout avec discrétion et qualité. Voila pourquoi on héritera d'assiettes claires et soignées à l'instar de ces saint-jacques, mousseline de céleri et émulsion au sel fumé, ou encore de la volaille en deux cuissons, la cuisse en parmentier à la truffe, le suprême cuit basse température, accompagné de girolles. Habile et réussi.

BRAVO. la discrétion élégante, l'assiette calme.

DOMMAGE. Les tarifs, mais si l'on prend un plat (30 euros environ), ça passe avec classe.

La plus chic fleuri : le Lulli

FORMULE : à 35 € (déjeuner), menu à 42 € (déjeuner).

CARTE : env. 50-70 €.

4, rue de Valois, I^{er},
Tél. : 01 42 96 72 20.
Tlj sf sam. et dim.

MODE D'EMPLOI ? Sur le mode intimiste.

LE LIEU. Dans les plis d'un hôtel contemporain à devanture discrète, un restaurant au bout d'un petit couloir et là, surprise, une salle claire, élégante et voulue comme un jardin d'hiver, donnant sur une très jolie serre, longeant la place de Valois.

L'ASSIETTE. Le chef est passé par les cuisines de Marx et Alléno, on le sent à la maîtrise des produits et au niveau des compositions, extrêmement soi-

PUBLI-INFORMATION

SPÉCIALITÉS

1^{er}. Le Lulli

Nouvellement installé entre le Louvre, la Comédie Française et les Tuileries, le tout jeune restaurant « Le Lulli » n'est certainement pas intimidé par ces grands noms de la culture française. Décor raffiné et délicat, service irréprochable, atmosphère intimiste d'un jardin d'hiver aux jeux de lumière infinis : l'on est déjà conquis avant d'avoir déjeuné. Pourtant le chef Jean-Yves Bournot (8 ans auprès de M. Alléno au Meurice) mérite, lui aussi, son heure de gloire : langoustines rôties aux agrumes, noix de Saint-Jacques dorées aux poêlons, poularde Souvaroff aux châtaignes fraîches et pour finir sur une note sucrée : meringue aux fruits de la passion épicés à la cardamome ou profiteroles du Lulli. Musique. Maestro !
Fermé le week-end. EPD : 42 € - EP/PD : 35 €.
Grand Hôtel du Palais Royal
4, rue de Valois - 01 42 96 72 20

8^e. Le Vraymonde

Le Vraymonde, restaurant contemporain situé au cœur du Faubourg Saint Honoré, a ouvert ses portes en juin dernier. Autour d'une cuisine métissée et innovante, la Chef Rougild Dia a créé une carte inspirée des terroirs français, influencée par ses voyages et ses rencontres. Elle propose une carte de plats délicats et raffinés comme le velouté de potimarrons aux cépes bouchons, gambas de Madagascar sur riz vénéré, burger de canard façon Rossini, filet de bar sauvage en feuille de nori... Au déjeuner, deux menus sont proposés : un à 29 € (entrée & plat ou plat & dessert) et un à 39 € (entrée, plat & dessert). Les produits sont sélectionnés par notre Chef selon les opportunités du marché. Voiturier gratuit.

Hôtel Buddha Bar*****
4, rue d'Anjou - 01 83 96 88 88

8^e. Les confidences du San Régis

À deux pas de l'Avenue Montaigne et du Grand Palais, le Restaurant & Salon de Thé « Les Confidences du San Régis » vous accueille désormais dans un décor contemporain aux allures de jardin d'hiver. Dressé sous la verrière, agrémenté de murs végétaux, de jeux de miroirs, et de tissus raffinés aux tonalités vert d'eau, il bénéficie du cadre exclusif de l'hôtel. La carte du Chef Christophe Lericois, basée sur la qualité des produits et l'originalité des combinaisons, propose des mets classiques revisités et un choix savoureux de snacking. Le menu du jour (E/P ou P/D) à 38 €, propose à déjeuner en semaine, offre une alternative intéressante à la carte. C'est l'endroit rêvé pour un rendez-vous confidentiel à l'écart de la foule qui s'affaire sur les Champs-Élysées. Ouvert tous les jours. Voiturier.

Hôtel le San Régis*****
12, rue Jean Goujon - 01 44 95 16 16

1^{er}. 202 Rivoli

Terrasse ensoleillée, cour intérieure, fraîcheur du jardin, havre de paix au cœur de Paris... C'est au 202 Rivoli, le restaurant du Saint James Albany, situé face au jardin des Tuileries et à quelques pas du Musée du Louvre. Pour votre déjeuner ou dîner d'affaire choisissez entre nos Formules à partir de 21 € ou notre Carte aux saveurs multiples. Le week-end, le Brunch du Marché vous attend le samedi midi à 29 € ou préférez le Brunch Dominical à 39 €. Le Restaurant est en service continu de 12h00 à 22h30, en intérieur ou à ciel ouvert. "Breakfast, Tea Time, Afterwork" : le Saint James Bar est ouvert de 8h à minuit.
www.saintjamesalbanys.com - Métro Tuileries
Hôtel Saint James Albany**** 6, rue du 29 juillet (Accès direct) ou 202, rue de Rivoli (Côté hôtel) - 01 44 58 43 40

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
COMMERCIAUX APPELEZ LE 01 56 52 24 66



Un très habile menu-déjeuner à La Table du Lancaster, qui cultive un registre neo-classique bien maîtrisé.