

SORTIR

les sélections du mois / this month's selections



Incroyable buffet de desserts du Shangri-La propose dans la salle du Bauhinia.

Decor ultra design et cuisine savoureuse a l'Instant d'Or.

Coup de jeune chez Vagenende Vagenende rejuvenated

Cette magnifique brasserie Belle Epoque datant de 1905 vient de faire l'objet d'un lifting décoiffant et devient ainsi une des « places to be » de Saint-Germain-des-Près. Les nouveaux éclairages et les belles tentures de velours révèlent une des plus belles salles à manger du genre. Mais Vagenende a également rajeuni sa cuisine grâce à son chef Benoît Vanheesbeke qui propose une carte brasserie traditionnelle revisitée. On a beaucoup aimé les quenelles de brochet et les desserts plutôt réussis (profiteroles, baba, etc.). Si la cuisine nécessite encore quelques ajustements, le lieu vaut franchement le détour tant pour son esprit typiquement parisien que pour l'accueil chaleureux de sa jeune propriétaire Marie Egurreguy.

-/ Since its recent spectacular facelift this wonderful 1905 Art Nouveau brasserie has joined the select group of places-to-be in Saint-Germain-des-Près. The new lighting and luxurious velvet drapes reveal one of the finest dining rooms in Paris. Vagenende has also given its cuisine a makeover thanks to chef Benoit Vanheesbeke and his slant on traditional brasserie fare. The cuisine still needs a few adjustments but the place is a must go for the decor, the typically Parisian atmosphere and the warm welcome of proprietor Marie Egurreguy.

De midi à minuit et 7 jours sur 7 – Environ 60 €

Menus 26 € - 32 € sauf vendredi et samedi soirs

142 boulevard Saint-Germain Paris 6^e – Tel 01 43 26 68 18

L'Instant d'Or : beau et bon L'Instant d'Or: as good as it looks

Ce tout nouveau restaurant gastronomique ne passe pas inaperçu grâce au superbe décor contemporain signé par deux spécialistes du genre Marc Hertrich et Nicols Adnet. C'est donc dans une ambiance zen que l'on découvre la belle cuisine de Frédéric Duca (Helène Darroze, Hôtel de la Tremoille, Le Martinez...). Ce jeune chef originaire de Marseille propose des plats créatifs qui mettent en valeur de manière astucieuse de beaux produits du terroir. Parmi ses réussites : les langoustines cuites à la nacre royale de potimarron, chanterelles et châtaignes, cappuccino de parmesan Reggiano ou encore cet excellent risotto crémeux au vieux comté râpé de truffe noire *melanosporum*. Une adresse idéale pour ceux qui séjournent dans un des beaux hôtels du quartier. Menus 42 € (dej) 49 € (dej) 98 € - Carte environ 110 €

-/ This new gastronomic restaurant revels in a superb contemporary decor by Marc Hertrich and Nicols Adnet. It's the perfect calming setting for Frédéric Duca's excellent cuisine. This young Marseille-born chef offers creative dishes that make the most of his locally sourced ingredients. Top marks for lushness: langoustines cuites à la nacre, potimarron royale, chanterelles and chestnuts with Reggiano parmesan capuccino. This is the ideal place to eat if you're staying at one of the fine hotels nearby.

36 avenue George V Paris 8^e – Tel 01 47 23 46 78