



où sortir à Paris ?

GRANDES TABLES | RESTAURANTS GASTRONOMIQUES | TENDANCE | BISTROTS | CUISINE DU MONDE | LA NUIT

À travers près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du petit bistrot à la table trois étoiles, cette rubrique – libre de toute publicité – vous fait partager nos coups de cœur, découvrir les nouvelles adresses et tous les restaurants qui contribuent à faire de Paris la capitale mondiale de la gastronomie. **Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.**

LE ROCH ^{1^{er}}

28, rue Saint-Roch. Tél. 01 73 04 59 09.

www.leroch-hotel.com/restaurant-bar

• De 12h à 14h et 19h30 à 22h • Fermé dimanche et lundi

• Voiturier • Prix moyen : 65 €.

TENDANCE Décoré par la talentueuse Sarah Lavoine, Le Roch, ce 5-étoiles de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations du jeune et habile chef Rémy Béverd (ancien numéro 2 de la Tour d'Argent) comme une crème d'oursin au fenouil confit ou un velouté de butternut, kumquat confit et émulsion de châtaignes grillées en entrée, une joue de bœuf braisée comme un bourguignon, légumes d'hiver en cocotte au lard fumé (28 €), des conchiglioni gratinés à la courge, Amaretto et parfum de mandarine (24 €) ou un bar sauvage, choux au citron confit, en plat principal. Quant aux desserts, Le Roch présente une sélection de pâtisseries Hugo&Victor. Autre suggestion, le menu Carte Blanche en cinq services à 75 € autour de produits de saison. Belle sélection de vins commentés par un sommelier passionné qui suggère des associations originales et détonantes. Avant de passer à table, installé à l'une des confortables tables du coin bibliothèque on déguste un cocktail maison.