



où sortir à Paris ?

Grandes Tables | Restaurants Gastronomiques | Tendances | Bistrot | Cuisine du Monde | La Nuit

SPÉCIAL TABLES AU VERT

Envie de déjeuner à l'air libre et de profiter des premiers rayons de soleil ? La rédaction de *Paris Capitale* vous invite ce mois-ci à découvrir ou redécouvrir les plus belles adresses de restaurants avec terrasse aménagée, patio, cour intérieure ou bien des tables ouvrant directement sur un jardin, voire, plus dépaysantes encore, perchées à ciel ouvert. Plus d'une trentaine de coups de cœur avec des lieux incontournables et d'autres moins connus. Bonne dégustation. Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.

★ LE BAUDELAIRE

Hôtel Le Burgundy, 6-8, rue Duphot, Tél. 01 42 60 34 12. www.lebaudelaire.com

• De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30

• Fermé le samedi midi et le dimanche • Voiturier • Prix moyen : 100 €.

GASTRONOMIQUE Pour remplacer Pierre Rigother, ex-chef étoilé du restaurant du Burgundy qui a désormais posé ses bagages à la toute nouvelle Scène Théleme, l'hôtel a fait appel à Guillaume Goupil, jeune et talentueux chef déjà passé par les cuisines de quelques palaces, comme Le Prince de Galles où il secondait Stéphanie Le Quellec. Rien de changé en revanche du côté de l'élégante salle à manger du Baudelaire avec vue sur un petit patio bucolique qui, dès les premiers rayons de soleil, se révèle un cadre idéal, pour découvrir la carte d'inspiration néo-classique : maquereau de petit bateau en tartare, confit d'aubergine (34 €), côte rôtie de cochon ibérique, céleri-rave dans l'esprit d'une carbonara (54 €), saint-jacques de plongée d'Écosse, dorées au beurre, pomme de terre fumée, fèves, lait moussoux à la sauge (52 €), délicat ris de veau doré au sautoir, jeunes carottes et moutarde à l'ancienne (55 €)... À l'heure des desserts, ne ratez pas l'originale pomme Granny Smith, cuite façon Tatin, panna cotta vanille, caramel, glace cannelle (18 €) du chef pâtissier Pascal Hainique. Menu déjeuner à 58 €. Menu découverte en 4 assiettes à 105 € (150 € avec accord mets et vins) et dégustation en 6 assiettes à 145 € (210 € avec accord mets et vins). Service charmant et stylé. ☀️ **Patio**



LE CAMÉLIA — MANDARIN ORIENTAL PARIS

251, rue Saint-Honoré, Tél. 01 70 98 74 00.

www.mandarinoriental.com/paris

• De 12h30 à 23h • Ouvert tous les jours

• Voiturier • Prix moyen : 90 €.

TENDANCE Au Mandarin Oriental Paris, le Camélia, décoré par l'agence Jouin-Manku, assure un service en continu de 12h30 à 23h. Le chef exécutif Thierry Marx supervise la carte ainsi que la formule Daily Marx (68 €) inspirée de son livre de recettes du même nom et servie uniquement de 12h30 à 14h30 du lundi au vendredi. Dans cette carte colorée et printanière on pourra déguster un thon rouge snaké, condiments d'une niçoise au vieux Xérès, un tourteau en cannelloni, fenouil et soupe de petits pois, ou encore un turbot rôti, poireau, sabayon au vin jaune. Comme tous les ans, viendront délicatement s'accorder aux créations de Thierry Marx les rosés sélectionnés par le chef sommelier David Biraud, comme le Château Peyrassol, célèbre côtes-de-Provence qui sera servi en jéroboam. Les soirées se prolongeront dans le jardin où, must des beaux jours, les hôtes (jusqu'à 6 personnes) pourront s'installer en toute intimité pour un verre, un déjeuner ou un dîner à la carte du Camélia à la Table du Jardin qui surplombe la végétation. Sans oublier un Fantastic brunch le 14 mai avec un DJ, un bar à glaces et même un barbecue... ☀️ **Patio**

