



First Class : Guide Gourmand

Jamin

Souvenirs, souvenirs! Cette table mythique de la gastronomie parisienne où Joël Robuchon décrocha sa première étoile rouvre ses portes. C'est sur David Legrand, un jeune chef de 27 ans que repose le challenge de lui redonner tout son lustre. Et si les lithographies de Soulages, Cocteau et Miro donnent un petit côté galerie à cet espace contemporain, un



vrai travail d'artiste est aussi réalisé en cuisine. Sans esbroufe, la brigade signe quelques plats comme la salade multicolore de gambas, le merlan façon Colbert, le canon d'agneau rôti à la poêlée de pleurotes et un tiramisu aux poires caramélisées qui devraient assurer lui assurer un beau succès!
Formule : 26€, menu : 30€, carte : 50€. Menu du réveillon : 145€.

32, rue de Longchamp, 75016 Paris. Tél. : 01 45 53 00 07

Fermé samedi et dimanche, service jusqu'à 22h30 [wwwrestaurant-jamin.com](http://www.restaurant-jamin.com)