



NOUVEAU

JAMIN RESSUSCITE RUE DE LONGCHAMP !

Exit "La Table de Babette" et sa cuisine créole. Place à "Jamin", table mythique du 16^e arrondissement où Joël Robuchon obtint autrefois sa troisième étoile au Michelin. Ne vous attendez toutefois pas à y retrouver le célèbre chef car il s'agit d'une initiative d'Alain Pras, ancien commis de chez "Troisgros". Associé à Guy Savoy à "La Butte Chaillot", il a toujours souhaité relancer cette institution même s'il se défend de rentrer dans la course aux étoiles. Le jeune chef David Legrand va avoir la lourde responsabilité de ne pas décevoir avec une cuisine simple et sans prétention comme le canon d'agneau rôti croustillant et sa poêlée de pleurotes, le filet de bar au riz thaï et au dessert – un des points forts du chef – un Paris-Brest ou une pannacota aux trois parfums. Le décor, sobre et raffiné, accueillera une collection de lithographies de Soulages, Cocteau et Miró acquises par Alain Pras. Dans la lignée du "Petit Pergolèse" (précurseur), de "La Société" (Costes branchouille) et du "KGB" (gastronomique tendance), "Jamin" s'inscrit donc à son tour dans ce mouvement et vous invite à dîner au milieu d'œuvres d'art ! Menu déjeuner à 26 et 30 €. Menu soir à 33 €.

Jamin

32, rue de Longchamp, 16^e. Tél. 01 45 53 00 07.

• Service de 12 h à 14h30 et de 19 h à 22h30 • Fermé samedi midi et dimanche • Prix moyen : 50 €

