MAISON FRANCAISE MAGAZINE
29 RUE DE CHATEAUDUN
75308 PARIS CEDEX 9 - 01 75 55 10 00

JUIL / AOUT 14
Bimestriel
OJD : 84048

Surface approx. (cm²) : 233
N° de page : 225

LA TABLE DU HUIT

La terrasse la plus nature

Cet hôtel particulier du XVIIIe siècle devenu Maison des centraliens en 1919 reçoit dans ses murs – Triangle d'or oblige – le monde des affaires. Le restaurant, avec son bar, est le pivot de la « maison » qui, grâce à sa verrière, bénéficie d'une belle lumière.

LE DÉCOR. Œuvre de la Maison Martin Margiela, on y reconnaît les housses de coton blanc, les trompe-l'œil, le détournement des objets et des matières, le mélange des styles et des époques que MMM affectionne, ainsi que le mobilier outdoor couleur tilleul de chez Fermob.

LA CUISINE. Le chef Benoît Hilaire a construit une carte mêlant tradition et modernité : classiques petits farcis du chef le lundi ou rognon de veau poêlé le mardi, et entrées plus contemporaines, parmi lesquelles guacamole et chair de tourteau, accras de morue, *panna cotta* aux asperges vertes et parmesan.

CE QUI NOUS SÉDUIT. Des plats comme la côte de veau, fricassée de légumes, ou le burger auvergnat ; le cadre confortable, le service et la terrasse, si agréable le soir avec ses coins et recoins.

ON AIME MOINS. La carte des vins plan-plan.

OÙ 8, rue Jean-Goujon, VIIIe. Fermé sam. midi et dim. soir
TÉL. 01 40 74 64 95
MÉTRO Champs-Élysées
PRIX Formule 39 €, menu 49 €