



— LA NEWSLETTER PARISIENNE —

On a une foule de choses à vous dire.
Donc on va y aller fissa.
C'est parti...et c'est un peu long.



Hando

En face de chez Kering, en face du Bon Marché, en face de la Grande Ep, donc à l'abri de la pénurie, s'est ouvert Hando, le nouveau hand roll. Le scénario ? Déco minimal, produits sourcés et fraîcheur garantie. Et c'est franchement réussi. Surtout le tartare de toro et algues nori, suave et fondant à la limite du gluant (miam). Les rolls sont à déguster dès fabrication pour garantir le croquant de l'algue (on en a fait les frais). Et le wagyu est assez dément. Set menus à 18€ les 3 rolls, et 23€ les 4. Tartare 14€. A déguster en sweat Balenciaga.



Ardent

"C'était pas waouh, la bouffe, mais c'était bien" conclut C.

Le restaurant ce n'est pas qu'une assiette, c'est une ambiance, un service, une déco, une atmosphère. Et quand on y reste de 20h45 à minuit c'est qu'on s'y sent bien et que tout est largement à la hauteur de nos attentes.

Chez Ardent, on a beaucoup aimé les entrées (brochettes de boeuf, sauce aux herbes, veau snacké, ricotta, ail rôti), et les desserts (chocolat fumé, glace poivre, et mandarine, orange rôtie, glace piment d'Espelette).

On ne s'est pas tapé les cuisses pour le lieu jaune, butternut, pleurote, jus d'arêtes ou le brocoli à la flamme, piquillos, condiment citron-gingembre. Mais c'était bon.

Et surtout c'était très bien.