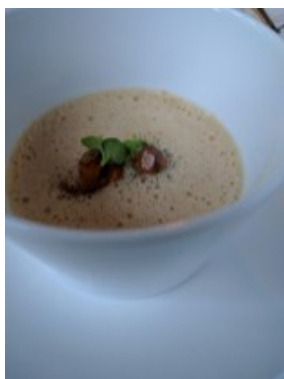


Le Pré Catelan – Frédéric Anton ***

Petit retour en image sur mon passage au restaurant de Frédéric Anton, le Pré Catelan. Un moment magique pour nos 6 ans de mariage. Une équipe aux petits soins, des plats plus qu'au top. Bref, un moment magique <3













Le Kigawa

Un petit bout de paradis culinaire .

Ce restaurant offre peu de table, mais d'une qualité incroyable ! L'équipe est au petit soin dès votre arrivée !

On a commencé avec des petites fritures de poisson.

Puis une pâté de canard en croûte, suivi d'un pigeon et pour moi une salade de homard (un plat juste inoubliable).

Mon mari un pris un dessert, un soufflé à la châtaigne. Merveilleux, surtout avec le vieux rhum parsemé dessus.

Sans oublié les mignardises à la fin de repas =)





Une adresse à mettre dans sa wishlist mais avec réservation ^^'

Adresse : 186 rue du Château – 75014 Paris, France

Le Versance – Paris

Hier nous célébrions nos 10 ans ensemble avec mon mari. Nous renouons avec notre tradition de faire un beau restaurant pour

ce genre d'occasions. Ici, nous avons découvert **Le Versance**, rue Feydeau à Paris. Très bel endroit. L'équipe est au petit soin et les plats sont juste magnifiques. Les conseils du sommelier « aux petits oignons », surtout avec ce Crozes Hermitage « Les Galets » de 2013. Ce vin rouge puissant mais tout en fruits rouges était parfait pour accompagner le trio de betterave et le pigeon au thé. Quant aux langoustines rôties et le ris de veau étaient subtilement accompagnés d'un vin blanc Valrose Bordeaux de 2013 avec une note citronnée. Un vrai beau moment. Allez-y !







Garance – Restaurant Paris

Les bons restaurants, j'adore ça ! Alors quand mon amoureux sort le grand jeu et me choisi un restaurant surprise pour notre anniversaire de mariage, ça donne GARANCE, où l'influence d'Alain Passard est là sans en faire trop ! D'excellents produits. Des combinaisons harmonieuses et subtiles... Le cadre est calme et reposant. L'accueil est chaleureux sans en faire de trop ! Nous, on a pris le menu découverte en 5 actes ! Voici quelques images, pour le reste (comme le dessert) allez-y et découvrez par vous-même.

<http://www.garance-saintdominique.fr/>



Tartinade au maquereau et focaccia à la tomate chaude...



Velouté de petits pois à l'anguille fumée et espuma de sarazin



Homard Breton,
curry maison,
carottes
confites et
oeufs de truite



Asperge rôties, crème de
parmesan, jambon ibérique &
champignon



Turbot rôti et caviar
d'aubergine

Restaurant – La calypso (Bretagne)

Les photos du diner à la Calypso. Restaurant de poissons.
C'était drôlement bon !

Impressionnant aussi les desserts flambés sous nos yeux. Si
vous faites un tour dans le coin de Carnac, allez donc
réserver une table. Accueil chaleureux garanti !





