



Mardi 11 Août 2015

ARTICLE

LE BURGUNDY : LE RESTAURANT ÉTOILÉ LE BAUDELAIRE FAIT PEAU NEUVE !

Écrit par
CHRISTEL ENGSTRÖM BRINGUIER @OBSESSIONLUXE
Lire les autres articles de Christel Engström Bringuer

Le Burgundy : Le restaurant étoilé Le Baudelaire fait peau neuve !

OUVERT DEPUIS SEPTEMBRE 2010, LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE L'HÔTEL LE BURGUNDY PARIS CHANGERA SA GARDE-ROBE ET SE RHABILLERA POUR LA RENTRÉE !

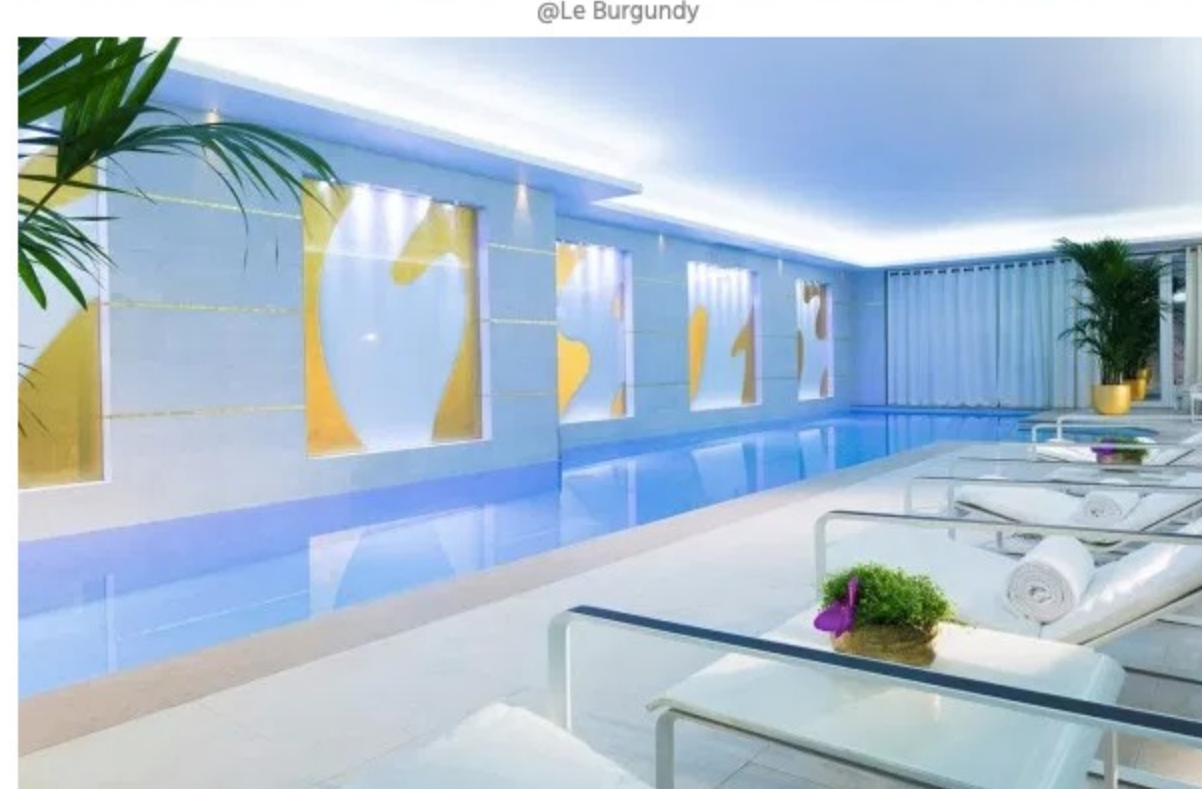
Personnellement, je dois bien l'avouer, il fait partie de mes souhaits de dîner avec mon mari @lmcn_food et mon fils @leblogdenova au restaurant étoilé Le Baudelaire avant de dormir dans une des chambres de ce magnifique Hôtel « haute couture ». Sans oublier de me faire chouchouter au Spa Le Burgundy by SOTHYS.



@Le Burgundy



@Le Burgundy



@Le Burgundy

L'EXPÉRIENCE CULINAIRE COMMENCERA PAR LA DÉCOUVERTE VISUELLE D'UN CADRE INTIME ET CONFIDENTIEL.

Repensé par le créateur Patrick Juliot, le Restaurant Le Baudelaire retrouvera toutes ses lettres de noblesse grâce aux choix d'un mobilier haut de gamme imaginé et créé uniquement pour l'établissement.

«Nous avons entièrement revu notre restaurant afin de créer un écrin à la hauteur des assiettes de notre Chef Pierre Rigothier. L'objectif principal étant d'offrir un environnement moderne et lumineux, où nos hôtes pourront vivre une expérience unique», comme l'explique Loïc Le Berre, Directeur Général du Burgundy Paris.

Le restaurant se parera donc de majestueux lustres qui mettront en lumière un mobilier graphique où fauteuils en hêtre massif seront sublimés par un choix de tissus colorés. Ici, confort et élégance rythmeront avec design et finesse...

D'ailleurs exit les nappes blanches et place aux courbes sensuelles des tables qui seront désormais faites de granit et de bois d'érable. L'art de la table sélectionné avec soin auprès des plus grandes maisons parachèvera de créer cet univers unique et raffiné.

L'expérience visuelle ne s'arrêtera pas là et se poursuivra jusque dans les assiettes pleines de couleurs et de saveurs réalisées par les chefs Pierre Rigothier et Julien Chambias. Voilà qui promet un véritable défilé de chef d'œuvres à savourer seul ou entre amis.

Et pour ne pas faire de jaloux, la verrière, lieu incontournable de l'hôtel, se donnera également un coup de jeune en se dotant pour le bonheur des petits et des grands, de canapés carrosses qui inviteront à se prélasser autour de notes sucrées dans une ambiance chic et cosy.



@Le Burgundy

A LA CARTE

Les haricots verts « mangetout » de chez Joël, abricot, huile d'argan, jeunes pousses de salade

Le tourteau de Plouguerneau, soupe de concombre glacée, aloé vera, caviar Alverta Impérial Petrossian

Le foie gras de Vendée en salade, radis, cresson des bassins, fraise Ciflorette

La bonite de Saint-Jean-de-Luz en tartare, amandes fraîches, pommes vertes, verveine

Le ris de veau de lait pané à la noisette, chou-fleur, groseille, oseille

La Saint-Jacques de plongée, sésame noir, mouron des oiseaux, marmelade de citron

Bien que j'adore le ris de veau, je me laisserai bien tenter par « le tourteau de Plouguerneau, soupe de concombre glacée, aloé vera, caviar Alverta Impérial Petrossian »...



@Le Burgundy

© Cédric Desnos

PLATS

Le rouget de petit bateau grillé, polvrton rôti, compotée de fenouil, marjolaine

L'encornet de Saint-Jean-de-Luz grillé, blettes au jus, barbaujan, olives Taggiasche

Le homard bleu de casier, courgettes d'Albenga, tempura, jus des têtes

La côte de veau de lait cuite au sautoir pour deux, artichauts poivrades, câpres à queue, ris de veau

La poularde de Culoiseau rôti, raviole de caviar d'aubergine, giroles, coriandre

La poitrine de pigeon de Mesquer rôti, navets nouveaux, crumble au chocolat de Modica

Le filet de bœuf de Galice Rubia Gallega, petit pois, menthe poivrée, carottes Chantenay

J'hésite entre « la côte de veau de lait cuite au sautoir pour deux, artichauts poivrades, câpres à queue, ris de veau » et « le homard bleu de casier, courgettes d'Albenga, tempura, jus des têtes », mais je pense que je vais choisir « le

homard bleu de casier, courgettes d'Albenga, tempura, jus des têtes ». Je suis sûre que ceux qui me suivent sur instagram s'en doutaient.



@Le Burgundy

DESSERTS

La poire Louise Bonne glacée au miel d'acacia, mousse légère, confit cassis, sablé noisette

L'abricot de Provence en vacherin glacé, amérique craquante, sorbet rafraîchi au tagette, sablé au safran

La fraise Ciflorette de Carpentras, mousse légère, sablé noisette, confit de fraises, granité verveine citron

Le chocolat Guanaja en crèmeux, sphère caramel à la fleur de sel, biscuit cacao

Je ne suis pas particulièrement dessert, mais je me laisserai bien tenter par « le chocolat Guanaja en crèmeux, sphère caramel à la fleur de sel, biscuit cacao », et vous ?

Le tout servi avec du vin rouge pour l'entrée et le plat (je ne sais pas encore pour la région, cela dépendra de l'année), du champagne pour le dessert, millésimé de préférence (j'ai l'estomac fragile...), et un thé vert pour finir en beauTHE.



@Le Burgundy

RÉSERVATION, PAR TÉLÉPHONE AU +33 (0)1 42 60 34 12 OU SUR MODULELAFOURCHETTE.COM

L'HÔTEL LE BURGUNDY PARIS, PROCHE DE LA PLACE DE LA CONCORDE, EST AU COEUR DU PARIS HISTORIQUE

6-8 RUE DUPHOT
75001 PARIS - FRANCE

TEL: +33 (0) 1 42 60 34 12 / FAX: +33 (0) 1 47 03 95 20

Suivez moi sur Instagram @obsessionluxe

Le Burgundy : Le restaurant étoilé Le Baudelaire fait peau neuve !
MICHÈLE - LE BAUDELAIRE, LE BURGUNDY, LE BURGUNDY : LE RESTAURANT ÉTOILÉ LE BAUDELAIRE FAIT PEAU NEUVE | GUIDE MICHELIN LUXE, RESTAURANT ÉTOILÉ

Votre adresse email ne sera pas publiée

LAISSER UN COMMENTAIRE

Entrez votre commentaire...