



## ★ LE BAUDELAIRE <sup>1<sup>er</sup></sup>

Hôtel Le Burgundy 6-8, rue Duphot Tel 0142603412 www.lebaudelaire.com

• De 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 • Fermé samedi midi et dimanche

• Voiturier • Prix moyen: 100 €.

**PATIO** Dans la discrète rue Duphot Le Baudelaire, table gastronomique de l'hôtel Le Burgundy, a connu une ascension fulgurante couronnée d'une étoile au guide Michelin. Le restaurant contemporain qui a bénéficié d'un lifting cet été s'articule autour d'un joli patio



© CH. LARTIGE/CL2P

extérieur d'une quinzaine de couverts, où l'on peut déjeuner, dîner, mais aussi faire une pause gourmande autour d'un tea time. La cuisine vive et précise de Pierre Rigothier (Hélène Darroze, Les Élysées, Laurent, L'Espadon) s'appuie sur les meilleurs produits de saison tout comme les desserts conçus par Julien Chamblas passe par le Lutetia et le restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau Rivage à Lausanne. Pour plus de fraîcheur encore, la carte est volontairement courte avec, par exemple, une saint-jacques de plongée d'Écosse, sesame noir, mouron des oiseaux et marmelade de citron (45 €), des légumes de printemps de Joël Thiebault en salade (25 €), un rouget de roche de Saint-Jean-de-Luz accompagné de poivrons rôtis, compotée de fenouil et marjolaine (44 €). Le service est digne des grands restaurants : précis, efficace, aimable. Menu fixe au déjeuner à 54 € ou à 65 € avec en plus un verre de vin, une demi-bouteille d'eau et un café.