

LEFOODING.COM

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE **RESTAURANTS** CHAMBRES | BARS | LIVRAISON | ÉVÉ

RACINES DES PRÉS

AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : CUISINE D'AUTEUR, NÉOBISTROT

LES ESSENTIELS : Feeling

LES PLUS : Antidépresseur

PRIX : De 36 à 50 €

HORAIRES : De 12h à 14h (sauf samedi) et de 19h30 à 22h30. Fermé dimanche.

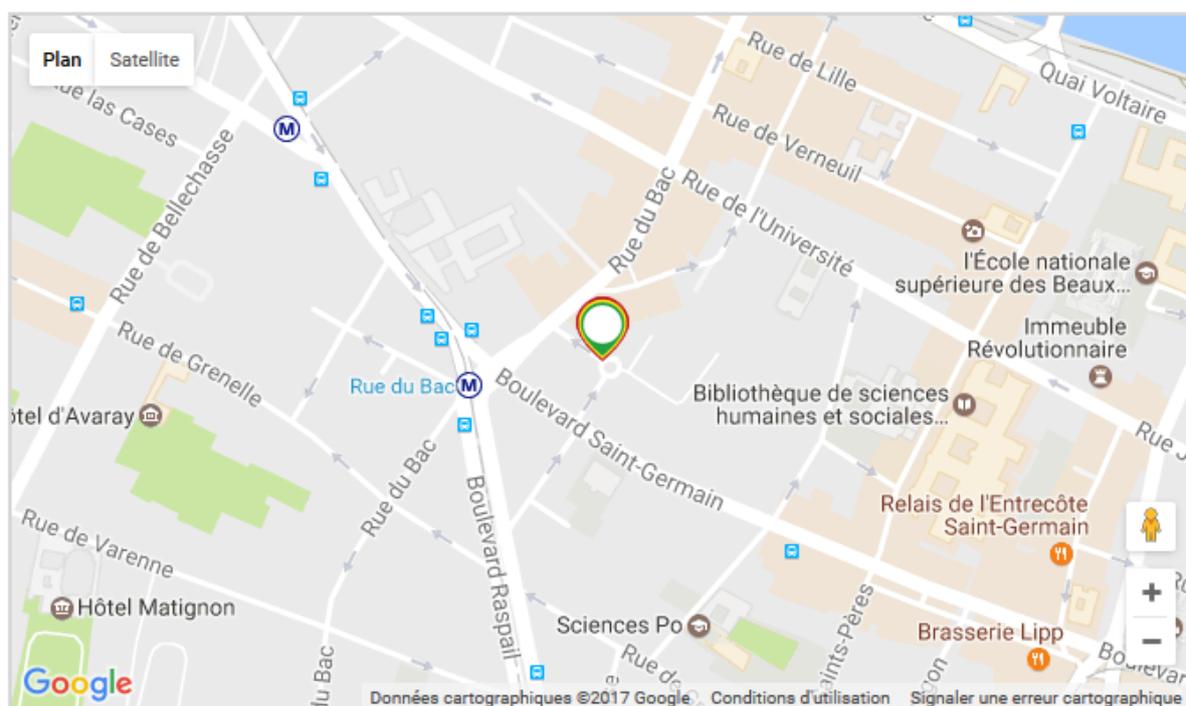


MOINS CAVE QUE LA GAUCHE ROTONDE, LE CULOISEAU-DES-PRÉS

Racines des Prés (Paris) - © Lisa Klein Michel

Et de trois ! Après [La Crèmerie](#) et [Le Bon Saint Pourçain](#) (Paris 6e), David Lanher – serial restaur-auteur primé Fooding d'honneur guide 2015 – poursuit son offensive rive gauche et recoiffe pour le printemps cet ancien bistrot pépère en popote aristo-pop, avec sièges cuir, tables marbrées, briques carminées et posters Pop art... Aux casseroles, Alexandre Navarro (ex-Plaza Athénée, Pré Catelan et Racines 2) embrasse nos papilles avec la langue : envoûtantes ravioles de champignons (*enoki*, *shimeji*) et noisettes concassées-grillées, flirtant sous une émulsion d'étrilles floconneuse, avec cébettes juste marquées ; lumineuse volaille de Culoiseau rôtie, servie sur un ragoût de fèves câlin et des petits pois croquants à la marjolaine ; et caressante tarte soufflée au chocolat « Pur Madagascar », rafraîchie par un sorbet cacao tout soyeux. Côté vins, pas de surprise contre-nature, chez Lanher, on sait faire... Luxueux syrah-grenache Cyprès de Toi 2016 du domaine Fond Cyprès à 6 € le verre, beaujo Keke 2014 de Descombes à 45 € la bouteille, ou germanopratin saint-aubin 1er Cru « En Rémilly » 2011 signé Derain à 115 €. Menus midi 29-33 €, carte 42-57 €. // Goulven Le Pollès

S'Y RENDRE



Restaurant Racines des Prés

1, rue de Gribeauval

Paris (75007)

TÉL : +33 1 45 48 14 16

MÉTRO : Rue du Bac

Partager : [✉](#) [f](#) [t](#) [G+](#) [p](#) [t](#)