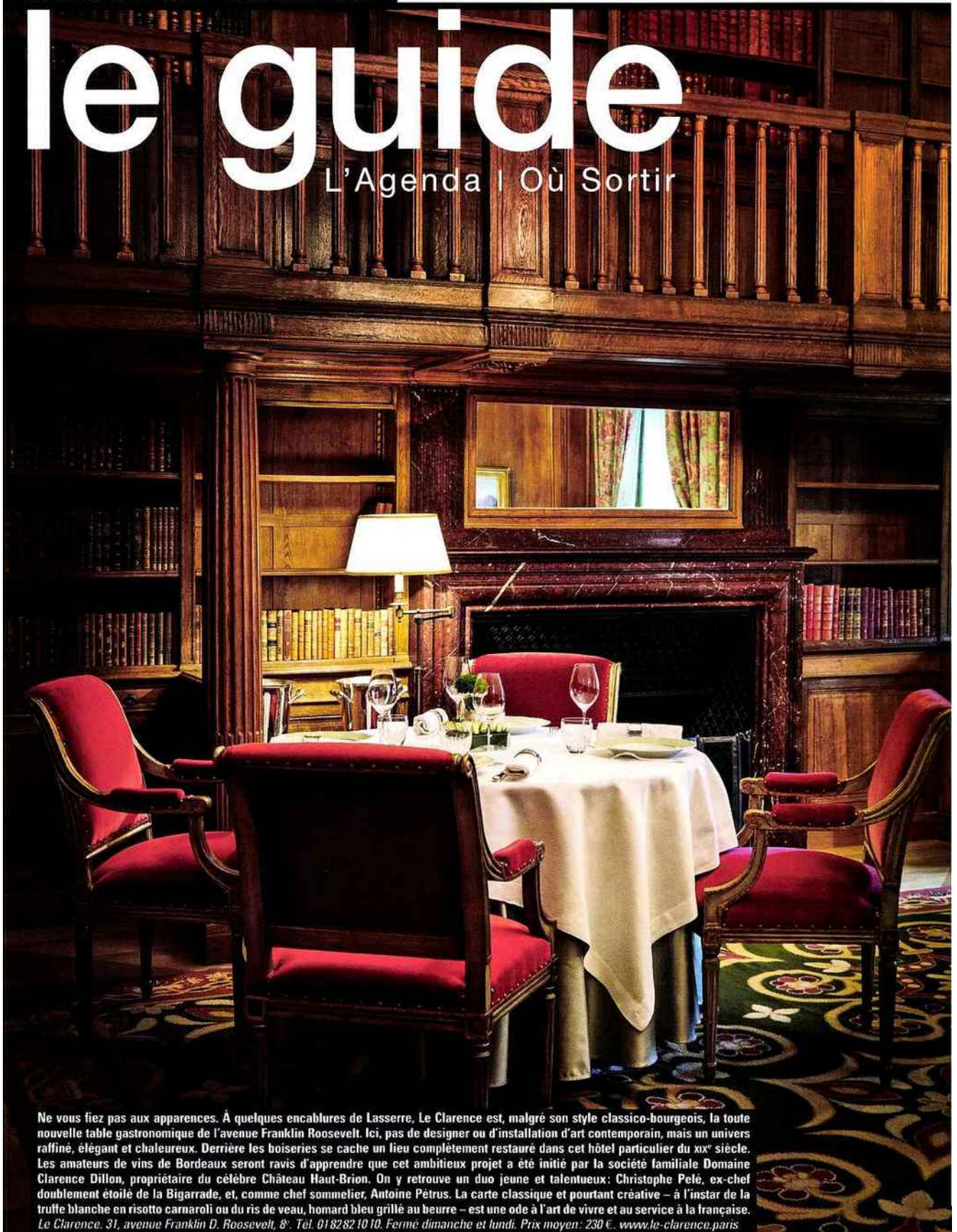




DÉCEMBRE 2015 - JANVIER 2016

le guide

L'Agenda | Où Sortir



Ne vous fiez pas aux apparences. À quelques encablures de Lasserre, Le Clarence est, malgré son style classico-bourgeois, la toute nouvelle table gastronomique de l'avenue Franklin Roosevelt. Ici, pas de designer ou d'installation d'art contemporain, mais un univers raffiné, élégant et chaleureux. Derrière les boiseries se cache un lieu complètement restauré dans cet hôtel particulier du XIX^e siècle. Les amateurs de vins de Bordeaux seront ravis d'apprendre que cet ambitieux projet a été initié par la société familiale Domaine Clarence Dillon, propriétaire du célèbre Château Haut-Brion. On y retrouve un duo jeune et talentueux : Christophe Pelé, ex-chef doublement étoilé de la Bigarrade, et, comme chef sommelier, Antoine Pétrus. La carte classique et pourtant créative – à l'instar de la truffe blanche en risotto carnaroli ou du ris de veau, homard bleu grillé au beurre – est une ode à l'art de vivre et au service à la française. Le Clarence, 31, avenue Franklin D. Roosevelt, 8°. Tél. 01 82 82 10 10. Fermé dimanche et lundi. Prix moyen : 230 €. www.le-clarence.paris