



Une mosaïque de saveurs

Le tour du monde peut se boucler le temps d'un dîner au **Café Mosaic**. Les recettes du talentueux chef Paul Pairet sont nées de la fusion des cuisines de Méditerranée, de Californie et d'Asie du Sud-Est. Chaque plat marie les saveurs sucrées-salées et amères-acides pour un voyage culinaire inoubliable.

Dans un décor lumineux aux couleurs chaudes et aux lignes épurées, le gourmet se laissera étonner par les langoustines en pot à la vapeur d'anis, le pigeonneau aux kumquats confits et crème acidulée à la citronnelle, et les nems au chocolat en feuille de menthe et gelée à la mélisse.

*Le Café Mosaic, 46 avenue Georges V, 75008 Paris.
Petits déjeuners : de 105 F à 135 F. Menus (midi) :
180 F et 220 F. Pâtisseries maison pour l'heure du
thé. Carte : 300 F env. Tél. : 01.47.20.18.09.*

Le goût