



Restaurant

CAFÉ MOSAÏC

Si vous avez envie de prendre l'air du temps, rendez-vous sur les Champs ! On retrouve en effet dans ce nouveau restaurant du Relais Carré d'Or tous les ingrédients du moment : des horaires en continu, une décoration confiée à Patrick Derdérian (Bermuda Onion, Zebra Square...), qui conjugue les matériaux (cuir, bronze, wengé...) et les couleurs (tabac, questche, moka) en vogue et surtout une « cuisine de voyage » issue de la fusion des plats du monde entier. Poivron rôti fumé aux anchois, pois chiche et soja salé ; langoustines en pot à la vapeur d'anis ; souris d'agneau braisée, crème de sésame et abricots ou encore maquereau laqué, tomates au vinaigre noir, crème de brebis à l'aneth (tout cela parfaitement cuit et joliment présenté) ; toute la carte du chef Paul Pairet (photo ci-contre) bourlingue ainsi entre Asie, Pacifique et Méditerranée, à l'affût de saveurs et d'alliances nouvelles. Il sait oser et doser, même si certaines créations sont moins abouties que d'autres, notamment les desserts au moment de l'ouverture. Mais n'est-ce pas toujours mieux d'avoir trop d'idées que pas assez ?!

Colette Monsat

Formule déj. à 180 F, menu midi à 220 F. Carte env. 350 F. Tous les jours de 8 heures à minuit.
46, avenue George-V, 75008 Paris. Tél. : 01.47.20.18.09.

