



## Voyages gourmands aux Champs

**Café Mosaïc:** dans un décor et une vaisselle épurés, murs rose sable, assiettes grises et profondes, sol de bois sombre, on déguste une cuisine métisse, baptisée « de voyage ». Le jeune chef Paul Pairet a fait ses classes en Asie et dans le Pacifique. Saint-Jacques aux parfums thaïs, crevettes en pot à l'anis, demi-pigeon rôti aux kumquats et, parmi les desserts, des nems au chocolat (servis avec de la mélisse fraîche et une sauce aux agrumes) qui valent à eux seuls l'escalade (hélas, ils ne sont pas au menu). A midi, menus à 180 F (deux plats) et à 220 F (trois plats). Carte le soir. 46, avenue George-V, VIII<sup>e</sup>. Tél.: 01 47 20 18 09 (voiturier).