



Menu mosaïc On est très bien installé dans cet espace cathédrale décoré post-

Liaigre **Le voyage commence alors grâce à la cuisine dépaysante du jeune chef Paul**

Pairat, esthète de la «fusion food». Essayez les

crevettes en pot à la vapeur d'anis, la truite en cuit-cru, le yaourt d'herbes aux algues, le demi-pigeon poché rôti aux cacahuètes et kumquats, et surtout les nems au chocolat, mélisse et menthe, en dessert. Menus

déjeuner : 180 F ou 220 F. A la carte, env. 250F.

Café Mosaïc : tous les jours de 8 h à minuit.

46, av. George-V, 75008. Tél. 01.47.20.18.09.