



Terroirs sublimes

Après trois ans de travaux, l'**Hôtel Edouard 7** a rouvert ses portes. Exit la déco burlesque, place au chic discret, tendance luxe abordable. Même esprit



en cuisine avec une belle carte signée Rémy Fourmeaux. Des saint-jacques de Saint-Breuc, pêchées au casier, au filet de bœuf de l'Aubrac, en passant par le carré d'agneau de Lozère découpé sous vos yeux, le Picard revisite le meilleur du terroir dans des créations généreuses et inventives... Comme cet œuf biologique cuit mollet, servi avec quatre sot-l'y-laisse rôtis et panais crémeux, divin. Côté sommellerie, la sélection pointue mise sur les vins jeunes de petits producteurs. **C.D.**

Du lun. au ven. de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h, 39, av. de l'Opéra, 2°. 01 42 61 56 90. Menu cuisine du monde à 39 €, menu découverte à 79 €.

Pierre Lucet Penato / My Cookie Therapy / Benoît Lmero / Hôtel Edouard 7