

## NOUVEAUX RESTAURANTS...

### Madame Fan

En entrant chez Madame Fan, on est attiré par un coin *lounge* très accueillant avec son rouge profond et ses grands miroirs, ses tables basses et ses fauteuils de velours. La salle du restaurant est placée sous une grande verrière qui offre une luminosité propice à découvrir les assiettes. Les tables sont en marbre, avec des assises bleu profond, une harmonie parfaite avec les tapis ornés de dragons. Un salon privé exclusif au premier étage pour une douzaine de couverts. Côté fraîcheur, il est conseillé d'opter pour la salade de celtuce, la salade croquante de lotus ou la bisque de *tom yum* avec ses crevettes snackées. Côté plats, les amateurs apprécieront le bœuf Angus poché au piment de Sichuan, le magret de canard fumé au thé, les crevettes Kung Pao ou le cabillaud au gingembre. Le tout accompagné de nouilles Dan Dan, de riz au jasmin ou de légumes frais. Pour le dessert, difficile de ne pas se laisser tenter par la mangue au lait de coco...



### Rosette

C'est un petit restaurant plein de charme de 35 places géré par deux amoureux de gastronomie. La carte est courte et vante les plats du terroir français revisités. Dès qu'on passe la porte, la décoration nous plonge dans l'ambiance typique d'un bouchon lyonnais, terre dont Camille est originaire. Un comptoir, des tables en bois, des casseroles en cuivre, des petits rideaux rouge et blanc, de vieilles affiches, des tommettes au sol. À la carte, ils proposent, en entrée, pâté en croûte, boudin noir, œuf mimosa, turbot sauvage ; en plat, carré de veau, carottes rôties, garniture meurette. On y ajoute une spécialité du chef : un vol-au-vent de ris de veau, champignons,



céleri. Et on n'oublie pas les desserts, comme le vacherin aux agrumes. Côté vins, Rosette propose une sélection de 650 références.

### Caffè Stern

Pour la réouverture de Caffè Stern, les frères Alajmo se sont entourés de Dominique Averland et Philippe Starck pour revisiter la décoration. Au rythme des saisons, la carte du Caffè Stern exprime la quintessence de la cuisine italienne. Élaborée par Denis Mattiuzzi, un élève de Max Alajmo qui a travaillé à ses côtés pendant plus de dix ans, la carte propose des plats traditionnels de la gastronomie italienne et vénitienne avec de grands classiques tels que le cappuccino de pommes de terre *alla bolognese*, les tagliolini à l'aneth, le homard pagre, le foie de veau *alla veneziana* et polenta frite, et des plats de saison comme le tartare de betterave avec salade de pourpier ou le risotto aux champignons et crème de pignons. Et pour finir, entre autres desserts, le panettone ou la meringue à la réglisse.

