

Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **200000**

Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **Avril 2022 P.96**

Journalistes : -

Nombre de mots : **262**

QUI PLUME LA LUNE ¹¹

50, rue Amelot.

Tél. 01 48 07 45 48.

www.quiplumelalune.fr

• **De 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 30**

• **Fermé dimanche et lundi**

• **Prix moyen : 110 €.**

GASTRONOMIQUE Jacky Ribault, chef étoilé pour L'Ours à Vincennes, a confié les fourneaux de sa discrète table gastronomique de la rue Amelot, auréolée d'un macaron Michelin à Jean-Christophe Rizet. Ce cuisinier, qui fit les beaux jours de La Truffière quinze ans durant, a conservé l'identité culinaire et les valeurs de Qui Plume La Lune, tout en apportant de nouvelles tonalités dans les belles assiettes de la maison. Le restaurant s'est agrandi de 24 à 40 couverts et s'est refait une beauté avec l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, le tout mis en valeur par les créations florales de Carole Pfeiffer. Ici pas de carte et tous les menus sont changés régulièrement au gré des arrivages et des saisons. Nous avons choisi le Menu Lucie en 5 plats et desserts à 120 € où figuraient des cocos de Paimpol crémeux aux graines de moutarde, anguille fumée laquée au soja et caviar de Neuvic; un lieu jaune de ligne poêlé (bien nacré) aux graines de fenouil, cresson et kasha sauté en dashi; un remarquable ris de veau à la fève de Tonka et ail noir, chou pointu et salicomes, puis un dessert à base de mirabelle, quetsche, yaourt et oseille sauvage. Excellents accords mets et vins commentés par le sommelier avec la plus grande gentillesse. Menus à 35 € et 60 € au déjeuner, à 90 € pour 4 plats ou 120 € pour 5.



2020 © YOUNG-AH KIM

