

*Art de vivre*

## **TABLES CAPITALES : LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS DU PRINTEMPS**



Rendez-vous gourmands green et bio, ces restaurants Made in Paris, customisés par des designers, nous font savourer leur nouveau « Savoir Vert ».

### **Odette : l'auberge urbaine**

Caroline et Sophie Rostang inaugurent leur nouvelle auberge urbaine. Et cette 7e adresse familiale proche du Forum des Halles met en avant Yannick Lahopgnou, dont les états de services auprès de Yannick Alléno, à l'hôtel Meurice, a de quoi rassurer les palais les plus exigeants. Le chef s'attache à utiliser les meilleures matières premières de saison pour réaliser son quinoa chou kale et tofu, une épaule d'agneau Allaiton, du bar en croûte de sel et un canard sauvage rôti aux artichauts. Un démarrage plutôt réussi ! Carte : 60 €. 25, rue du Pont-Neuf, 75001 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 21h30 Tél. : 01 44 88 92 78 et [www.maison-albar-hotel-paris-celine.com](http://www.maison-albar-hotel-paris-celine.com)

