

# BEST★ RESTAURANTS PARIS

2015

Le guide bilingue  
des meilleures tables parisiennes



CUISINE  
GASTRONOMIQUE  
FRANÇAISE

GASTRONOMIC  
FRENCH CUISINE



6 New York	30
39V (Le)	31
122 (Le)	32
Auguste	33
Atelier de Joël Robuchon Etoile (L')	34
Atelier de Joël Robuchon (L')	35
Arôme (L')	36
Baudelaire (Le)	37
Bouquinistes (Les)	38
Céladon (Le)	39
Chiberta (Le)	40
Crom'Exquis	41
Dame De Pic (La)	42
Drouant	43
Lapérouse	44
Lulli (Le)	45
Lumière (Le)	46
Oka	47
Passerelle (La)	48
Poulpry (Le)	49
Restaurant (Le)	50
Toyo	51
Truffière (La)	52



## Le Lulli



*Chef*  
Jean-Yves Bournot



*Directrice Générale*  
Léna Le Goff

Grand hôtel du Palais Royal Paris | 4, rue de Valois | 75001 Paris

**Métro :** Palais Royal - Musée du Louvre

**Tél :** 01 42 96 72 20

lelulli@ghprparis.com | www.grandhoteldupalaisroyal.com

**Formule / Menu :** de 39 à 90 € | **Prix moyen à la carte :** 55 €



Véritable petite perle hôtelière, le Grand Hôtel du Palais Royal réserve la surprise d'un remarquable restaurant au cadre pimpant et végétal signé Pierre-Yves Rochon. Une table distinguée, où le talentueux cuisinier Jean-Yves Bournot montre qu'il a bien retenu les leçons de ses illustres maîtres comme Grondard, Marx ou Alléno. Sa carte axée sur les produits de saison, ose avec bonheur d'exquises créations inattendues, dans une modernité de bon aloi. Une escale gourmande à privilégier !

A true gem of a hotel, Grand Hotel du Palais Royal conceals a remarkable restaurant with a posh and green setting designed by Pierre-Yves Rochon. Refined food, showing that Jean-Yves Bournot has been well taught by renowned chefs such as Grondard, Marx or Alléno. His menu turns towards seasonal products and daringly creates exquisite and surprising new dishes, with an appropriate modern approach. Don't miss this gourmet hotspot!



*Fermeture :* samedi, dimanche

45

*Closed:* Saturday, Sunday