

Recherche en ligne

Rechercher sur le Web...

Rechercher

- Accueil
- Restaurants
- Shopping
- Voyages
- Vins
- Cigares
- Boire
- Beaux Livres
- Design
- Contact

0 0 0 0

← Article précédent

Passionnement...

Le Lulli - 75002

Par Alain Fusion



Situé entre le jardin du Palais Royal et le Louvre, le "Grand Hôtel du Palais Royal" abrite depuis juillet 2013 le restaurant **LE LULLI**, une table élégante et gourmande avec une entrée distincte de l'hôtel de luxe.

La décoration de Pierre-Yves Rochon est du plus bel effet, et les chaises "Diamond" de Harry Bertoa avec leur assise en cuir blanc demeurent toujours d'un modernisme spectaculaire.

En cuisine le chef **Jean-Yves Bournot** qui a travaillé avec Thierry Marx et Yannick Alléno propose une succulente cuisine contemporaine française.



Selon la saison la carte annonce le petit gnocchi de pomme de terre et oeuf de poule au parmesan, la Chartreuse de foie gras de canard et artichauts avec sauce Périgieux condimenté aux parfums délicats, les grosses langoustines rôties aux agrumes fraîches et gouteuses, le tronçon de turbot cuisiné aux cocos de Paimpol et à l'andouille de Guémené, la savoureuse poularde Souvaroff et légumes du pot aux châtaignes fraîches, la côte de veau du Limousin et fricassée de cèpes, ou l'entrecôte "Black Angus" façon Rossini fondante à souhait et pomme coqueline.



Pour le dessert, la tarte au citron meringuée, le Dôme de mascarpone vanillé et poire William au miel, la fine tarte au chocolat du Lulli, la légère et délicieuse coque de meringue avec mangue et fruits de la passion épicés à la cardamone, ou les profiteroles grande tradition parisienne.



L'accueil charmant et le service délicieux font plaisir à la clientèle chic internationale adepte de ce quartier où l'Histoire, l'Art et la Culture sont partout présents.

Au déjeuner la formule à 35 € et le menu à 42 € sont de bonnes affaires. A la carte compter environ de 45 à 98 €. Service de 12h à 14h et de 19h jusqu'à 21h30. Fermé samedi et dimanche.



Photos : **Elégance et confort de la salle - 2 : La Chartreuse de foie gras de canard et artichauts avec sauce Périgieux condimentée - 3 : La poularde Souvaroff et légumes du pot aux châtaignes fraîches - 4 : La légère coque de meringue avec mangue et fruits de la passion épicés à la cardamone - 5 : La salle du restaurant.**

Le Lulli

4, rue de Valois - 75001 Paris
Tel : 01 42 96 72 20

0 0 0 0



Dînez au rythme des COURSES SPECTACLE !

Vivez l'expérience

Tél : 01 46 99 34 29

Autre Article



Ce restaurant-bar de style élégant et raffiné se divise en un accueil lounge, une salle de restaurants et, à l'étage trois salons...

En savoir plus



La partie Est du 18e arrondissement est en pleine effervescence gastronomique et personne ne s'en plaignra. Après Le Floors, ...

Rechercher

- Paris
- Ile-de-France
- Régions
- Annuaire
- S'informer
- L'actualité
- Les découvertes
- Portraits de chefs
- W-E de Véronique
- Manifestations

Sélections

- Quartiers de Paris
- Restos terrasse
- Thèmes
- 24h/24h
- Plats et spécialités

Critiques

- Super Bien!
- Trop Naze...
- Un peu, Beaucoup
- Avis de Critiques

Magazine

- Voyages
- Cigares
- Vins
- Café
- Shopping

Contacts

- LesRestos.com
- Guide restaurants
- Référencement
- Nos Partenaires
- Les liens

OK

Service Groupe

Une soirée d'entreprise ou entre amis à organiser ? Notre service groupes s'occupe de tout. Faire une demande

Restaurant Paris

À la recherche d'un Restaurant paris Faites votre choix parmi les 250 meilleurs établissements de la capitale grâce à Best Restaurants paris !