

The Daily Sartore

SHOES / LIFESTYLE / BACKSTAGE / PRESS / INTERVIEW

LIFESTYLE / 25 JUIN 2014

RESTAURANT LE LULLI

Conçue par Pierre-Yves Rochon comme un jardin d'hiver, Le Lulli lové au rez-de-chaussée du Grand Hôtel du Palais Royal, mixe habilement luxe classique et modernité réjouissante.

Derrière les fourneaux, le jeune chef Jean-Yves Bournot (34 ans) qui a fait ses armes auprès de Thierry Marx à Cordeillan-Bages et Yannick Alléno au Meurice. Sa cuisine gourmande et raffinée, honore le patrimoine culinaire français avec cette petite touche moderne et bien à lui. Au menu, des plats enthousiastes qui ravissent tous les appétits et subliment les meilleurs produits de saison. Des incontournables comme la poularde en sauce poulette, petit navets farcis aux girolles, ou la côte de veau du limousin et sa fricassée de cèpes et grenailles en persillade ou encore les fameuses profiterolles à se damner !


Le tout est amené par un service irréprochable et des attentions délicates comme la mise en bouche et le pré-dessert. Le plus : l'addition toute douce (entrée, plat, dessert à 42 euros hors boissons).






Le Lulli restaurant, Grand Hôtel du Palais Royal, 4 rue de Valois, Paris 1er – Tél. : 01 42 96 72 20 -

LAISSER UN COMMENTAIRE



 Facebook social plugin

PARTAGER: [FACEBOOK](#) | [TWITTER](#) | [PINTEREST](#) | [GOOGLE +](#)

[<](#) [VIVRE AU VERT](#)
