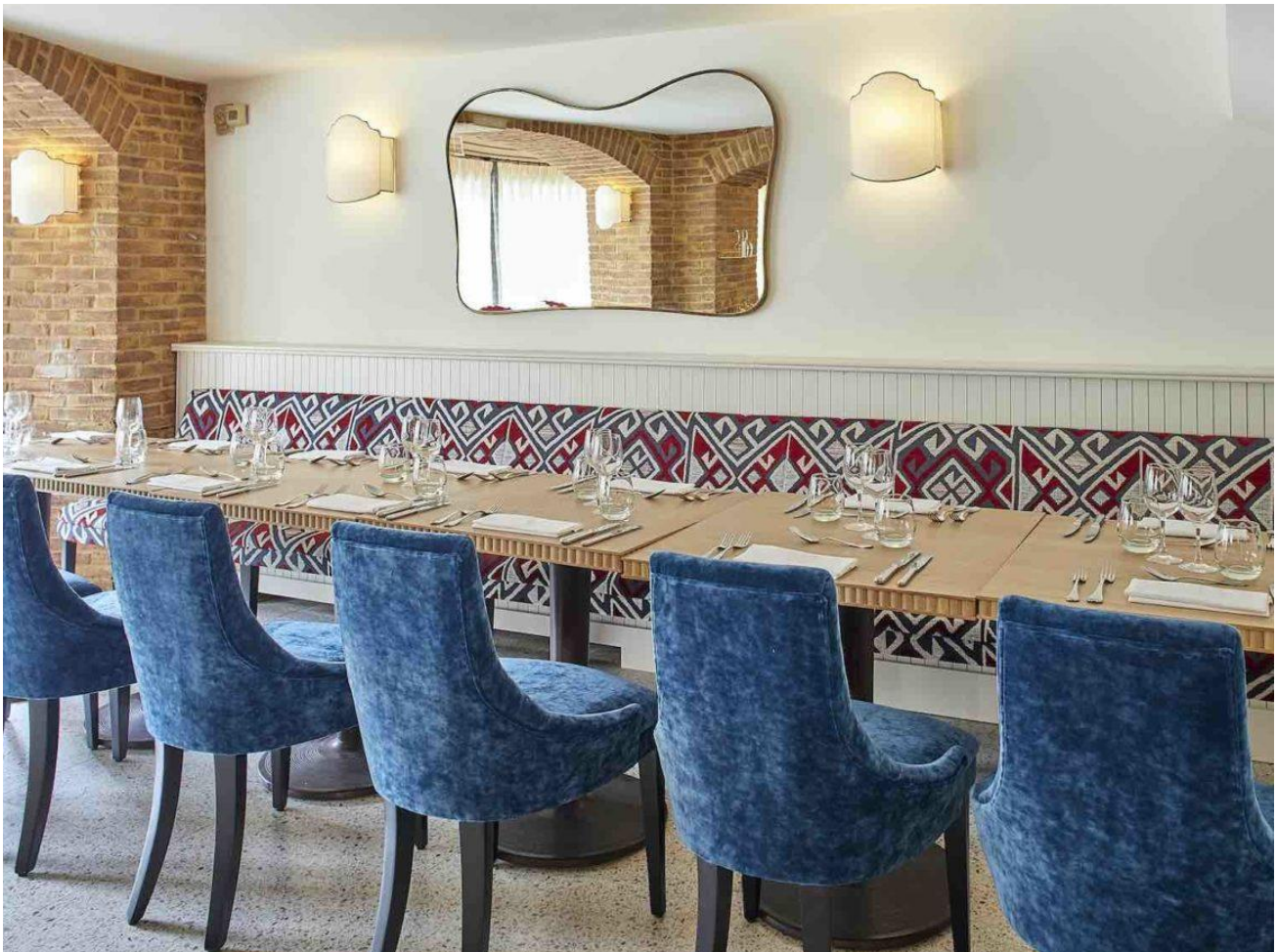




Pasco fait peau neuve



Reprise par le chef Guy Martin, l'institution de la Tour Maubourg rouvre après des mois de travaux.

lhonoremagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



C'est une institution du quartier de la Tour Maubourg. A deux pas de l'hôtel des Invalides, le restaurant Pasco a rouvert ses portes début septembre, après plusieurs mois de travaux. Repris en début d'année par le chef étoilé du Grand Véfour, Guy Martin, le restaurant a été repensé par Katherina Marc. « Nous avons souhaité en faire une adresse chic et sereine », explique Guy Martin pour décrire cette haute salle en pierres et briques apparentes. « C'est une salle élégante mais simple et chaleureuse, pas intimidante », poursuit le propriétaire.

lhonoremagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

En cuisine, une brigade formée au Grand Véfour travaille les produits du marché à la façon d'un bistrot chic et fait la part belle à la cuisine française orientée vers le sud. Ainsi, les produits exotiques se mêlent aux grands classiques du terroir français . Une carte simple mais nuancée, exécutée avec soin, composée de six entrées, six plats et six desserts, dans lesquels la générosité chère à Guy Martin se retrouve.



On y trouve par exemple d'exotiques et fraîches ravioles de crevettes et mangue dans un bouillon de citronnelle et gingembre ou un carpaccio de poulpe à l'huile d'olive ; une poitrine de cochon fermier laquée aux épices douces et sa purée d'Agria – plat signature du Pasco – ou une plus traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne ; des figues rôties à la crème acidulée ou une grande profiterole Pasco la glace noisette du Piémont. La carte des vins, de son côté, met en avant une sélection de six vins servis au verre.