



UN CHEF JAPONAIS AUX COMMANDES

LE PETIT BOND
DE ZÉBULON

© DR

C'EST L'ÉTAPE parfaite avant une pièce de théâtre. Le restaurant Zébulon offre un bel espace en bois et métal, reliant les rues de Richelieu et de Montpensier. On s'installera dans la salle du fond, qui offre un confort supérieur avec sa vue sur le jardin du Palais-Royal. Un menu dégustation à 65 euros (2 entrées, 2 plats, fromages, un dessert) propose d'explorer le savoir-faire d'Aoki Takashi. Le chef japonais a un parcours jalonné d'étoiles, avec notamment un passage à L' Ambroisie. Sa cuisine gastronomique fait preuve d'une grande technicité, notamment sur les cui-

Une vue sur
le Palais-Royal
et une cuisine
gastronomique qui
fait preuve d'une
grande technicité.

sons. En témoigne en entrée cette superbe langoustine fondante, servie avec asperges grillées et une intriguante émulsion à la saveur de tarte à l'agrumé. Le pigeon royal bien rosé avec sa julienne de gingembre est tout aussi réussi. La belle carte des vins, qui contient près de 150 références, compte quelques perles. *

Zébulon Palais-Royal, 10, rue de Richelieu / 7, rue de Montpensier (1^e).