



La Maison Nordique dévoile sa nouvelle carte



La Maison Nordique, restaurant spécialisé dans la sea food, présente les nouvelles créations culinaires qui rejoignent sa carte.

Les meilleurs restaurants ne se reposent jamais sur leurs lauriers et inventent sans cesse de **nouvelles créations culinaires** .

C'est le cas du restaurant La Maison Nordique , situé à deux pas de la place des Ternes dans le 8e arrondissement, en plein coeur de la boutique du même nom. Là-bas, les fruits de mer, le poisson et le caviar sont les rois de la carte.

Depuis janvier 2017, les clients peuvent, pour leur plus grand plaisir, déguster **sur place** les **produits d'exception** de la Maison Nordique . A la carte, des **produits bruts** et des produits travaillés par le chef; les **incontournables taramas** de la boutique, ainsi que des **coeurs de saumon** extra tendres.

Pour ce qui est des nouveautés, les clients vont pouvoir découvrir l'assiette nordique, le **burger blinis saumon fumé** , le Couloubiac, la **salade homard** et agrumes, le risotto de gambas, les linguine à la **poutargue** , les **langoustines grillées** et émulsion de caviar ou encore le caviar de Sologne (un caviar apprécié des plus grands chefs) et son écrasé de pommes de terre.

