

La table iodée de La Maison Nordique au 221, rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris



Dénicheur de produits d'excellence, traiteur de renom, il ne manquait plus qu'une corde à l'arc de Keyan Eslamdoust, fondateur de La Maison Nordique. S'il a déjà conquis le palais des plus grands chefs du monde entier grâce à la qualité de ses produits bruts comme le Caviar Impérial de Sologne ou le saumon directement fumé par la Maison, il souhaite désormais proposer à tous les fins gourmets une table où ils puissent déguster ce que la mer a de meilleur à offrir.

Un écrin sobre et élégant, une carte iodée mêlant qualité et simplicité : bienvenue dans le nouveau temple iodé de La Maison Nordique ! Pour un rendez-vous professionnel au calme, une pause déjeuner entre deux réunions ou encore un moment gourmand après une séance shopping, La Maison Nordique est le nouveau spot chic et tendance où s'attabler.

C'est ainsi que Keyan Eslamdoust a pensé une carte pour tous les goûts et toutes les envies, travaillée en produits bruts ou sublimés en mets cuisinés. Les fins connaisseurs auront plaisir à retrouver caviars, taramas et poissons fumés dans leur plus pur appareil. Les gourmets se laisseront quant à eux tenter par la générosité du Club homard et l'onctuosité des œufs brouillés au caviar.

D'une légèreté qui n'a d'égal que son élégance, La Maison Nordique propose également une revisite du traditionnel burger dans une version associant le délicat parfum de noisette du sarrasin aux saveurs iodées du tarama et du saumon.