



quartiers libres

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

**DES PRODUITS D'EXCEPTION DANS LA
TOUTE NOUVELLE "MAISON NORDIQUE"**

Les murs de *La Maison Nordique*, récemment installée face à la Salle Pleyel, ont de bonnes ondes. Ils bruissent encore des notes de Mozart que les plus doués des clients du marchand de pianos installé ici auparavant arrachaient aux Erard et Steinway mis en vente. Fini la musique, place à la partition goûteuse composée par Keyan Eslamdoust, perse d'origine, parisien dans l'âme, apprécié des té-

nors de la gastronomie. Particularité de *La Maison Nordique* Saint-Honoré, ses comptoirs proposent une variété de produits de grande qualité que l'on peut apprécier en s'installant confortablement (bravo pour les sièges pivotants !) dans la partie restaurant de ce superbe endroit. Les produits sont haut de gamme et le lieu luxueux, contemporain et d'un goût sûr. Il fallait du talent pour dompter l'impressionnante hauteur de plafond.

Carte simple, cuisine simple, mais produits au top. Vous pouvez découvrir le caviar de Sologne, pomme écrasée, ciboulette (42 €) ou le tartare de saumon, raifort (47 €). Egalement œufs brouillés, caviar (29 €) ou king crab en version maki (22 €), carpaccio de thon, miso, gingembre (15 €), salade de homard, agrumes (44 €). Côté cuisine, velouté de langoustines, safran (12 €), spicy homard pasta (38 €), coulibiac sau-

mon épinards (18 €). Le sandwich club est au homard (32 €) et, pour faire mode, le burger blinis saumon (22 €).

Côté produits bruts, l'excellent saumon norvégien ou écossais légèrement fumé par la famille Eslamdoust (22 €), le cœur de saumon (25 €), des taramas



Le coin restaurant de "La Maison Nordique" est chic et confortable. Et le service prend soin de vous.

d'oursin, de caviar, une magnifique assiette nordique (29 €). Les desserts (opéra, paris-brest, etc., 9 €) sont créés par le pâtissier vedette Gilles Marchal. N'hésitez pas à commander une coupe de champagne maison (11 €) ou la vodka française Veuve Capet ! (14 €). Carte des vins plutôt chère et aucun choix pour le rosé... A table, ou l'après-midi, on peut opter pour le thé. Sept provenances dont Vietnam, Thaïlande ou contreforts de l'Himalaya.

Ouverte dès la fin de matinée, cette *Maison Nordique* est une aubaine. Manque de temps ou déjeuner léger, une tranche de saumon ou une assiette nordique, voilà une bonne formule. A moins de vouloir séduire avec 100 grammes de caviar impérial de Sologne... Avec obligation de résultat : 240 €...

La Maison Nordique, 221, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris (01.47.23.00.00). Ouvert de 10 h à 20 h tous les jours, sauf le dimanche. Voiturier en face à l'heure du déjeuner.