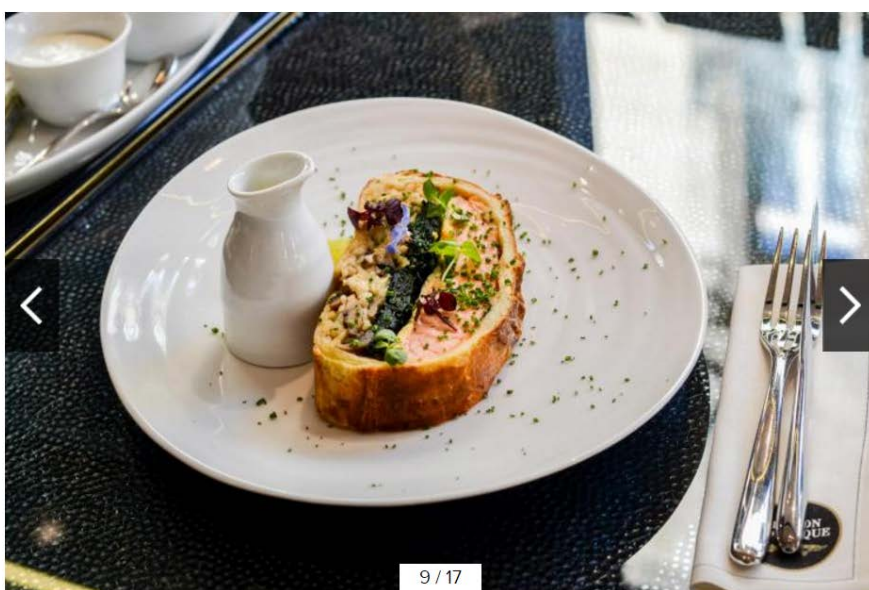


YONDER

Voyagez inspirés

PARIS : LES 20 RESTAURANTS INCONTOURNABLES DU PRINTEMPS



© Mélissa Leroux

9. *La Maison Nordique (Paris 8ème)*

Table testée et approuvée par YONDER

Qui ? Le fondateur de la Maison Nordique, **Keyan Eslamdoust**, originaire d'Iran, fournisseur de grandes tables parisiennes (Guy Savoy, le Bristol...) en caviar et saumon et autres joyeusetés iodées.

Pourquoi on réserve ? La Maison Nordique, fournisseur de produits iodés d'excellence, a amarré sa table rue du Faubourg Saint Honoré. Dans ce nouvel écrin aux couleurs de l'or noir, vous pourrez profiter d'une cuisine associant simplicité et qualité. Parmi les plats phares de la maison, on compte un coulibiac de saumon, sublimé par une cuisson juste, un écrasé de pomme de terre, ciboulette surmonté de caviar de Sologne ou encore un club sandwich au homard. Si toutefois vous préférez goûter les produits bruts qui ont fait le succès de la Maison, vous pourrez déguster, entre autres possibilités, poissons fumées, œufs de saumon, tarama ou l'incontournable caviar de Sologne. Côté dessert, la Maison a fait appel à Gilles Marchal. De quoi clôturer le repas sur une jolie note sucrée. Pour une expérience marine d'exception, faites-y escale.

Le(s) plat(s) à goûter ? Le coulibiac saumon-épinards ou le burger blinis-saumon, les deux spécialités de la Maison.

Combien ? Plats de 18 à 38€ ; desserts à 9€.

SITE WEB

www.lamaisonnordique.com/

ADRESSE

221 Rue du Faubourg Saint-
Honoré
75008 Paris
France

TÉLÉPHONE

+33 1 47 23 00 00