

**La Maison Nordique** accueille désormais les fins palais qui aiment les saveurs iodées à une seule adresse, que ce soit pour déguster sur place dans la partie restaurant ou à emporter dans la partie boutique.

Un lieu exclusivement dédié aux produits de la mer haut de gamme qui offre une expérience unique entre restauration et épicerie qui va vous permettre de découvrir et de savourer les produits qui font la renommée de [La Maison Nordique](#).



Dans la partie épicerie, on retrouve ainsi les cœurs de saumon marinés, les tarama au corail d'oursin ou à la truffe, les poissons marinés et fumés ou encore le Caviar Impérial de Sologne. Une partie cave va également vous donner la possibilité d'acheter du vin ou des spiritueux comme de la vodka [Veuve Capet](#).





Du côté de la restauration, le lieu contient 27 places assises et une carte à vous faire saliver qui donne envie de tout tester. De notre côté, nous avons goûté le tarama au caviar au Caviar Impérial de Sologne, accompagné de blinis préparés à la minute, servis chauds et délicieusement beurrés. Une saveur iodée à souhait avec le mélange chaud/froid superbe et addictif.



Pour le plat, notre choix s'est porté sur le club sandwich au homard et le Coulibiac au saumon et épinards, la spécialité de la maison ! Les cuissons sont impeccablement maîtrisées et les saveurs des produits de base sont sublimes à travers une page feuilletée croustillante pour le Coulibiac et un pain de mie toasté qui vient apporter de la matière au club sandwich.



Des assiettes généreuses, accompagnées de chips qui risquent de surprendre vos habitudes en ce qui concerne les produits de la mer. Nous avons également pu déguster le « Burger » Blinis saumon, très original avec un saumon excellent et des billes de saumon pour rajouter sur le côté juicy.



Pour les desserts, [La Maison Nordique](#) a fait appel au savoir-faire de Gilles Marchal pour proposer des pâtisseries aussi belles que bonnes. De notre côté, nous nous sommes laissés tenter par le dôme coco-framboise et le millefeuille à la vanille, que l'on vous recommande grandement.



Une belle adresse à découvrir pour le déjeuner avant de faire un tour dans la partie épicerie pour prolonger le plaisir chez vous et faire découvrir à votre entourage la qualité et le savoir-faire de cette Maison Nordique, qui sait convaincre d'aimer encore un peu plus les saveurs de la mer.

Suivez La Maison Nordique sur sa page officielle [Facebook](#) pour être au courant de ses actualités et on vous souhaite un très beau moment dans cet établissement chaleureux et incontournable.

Quoi ? La Maison Nordique

Où ? 221, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris – 01 47 23 00 00

Quand ? Ouverture du lundi au samedi, de 10h00 à 19h30