

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

La Table du 8



Ex hôtel particulier construit à la fin XIXème siècle, l'Hôtel d'Essling ne manque pas d'allure avec son architecture haussmannienne, et abrite aujourd'hui un superbe hôtel 5 étoiles : La Maison Champs Elysées. Son restaurant La Table du Huit, est aujourd'hui une adresse discrète très appréciée des hommes d'affaires et autres jeunes loups du business au déjeuner, ainsi que celle des parisiens qui veulent dîner dans un endroit chic et raffiné, voire à la superbe et calme terrasse jardin au charme bucolique qui se trouve à l'arrière du restaurant

La table du 8, une bonne adresse des Champs Elysées

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Quand vous grimpez les quelques marches du grand escalier qui conduit jusqu'à la salle du restaurant au cadre albâtre très joliment mis en scène par le créateur de mode Martin Margiela, qui à même habillé les



fauteuils de housses blanches.

Mais s'il fait beau, n'hésitez pas, suivez le long couloir qui se trouve au fond du restaurant, passez devant des gigantesques portes en bois qui s'élèvent jusqu'au plafond, et vous allez découvrir une terrasse comme il y en a peu, véritable petit îlot de verdure privilégié avec une partie en mezzanine.

Mais où que vous soyez dedans où dehors, vous allez vous régaler en piochant parmi les exquis spécialités italo méditerranéennes de l'habile cuisinier Sarde Nicola Pisu, qui a composé une carte mise en chef avec bonheur par Marco Mascia, talentueux chef résidant également originaire de Sardaigne.



Ainsi, nous avons beaucoup aimé cette entrée de poutargue de mullet de Sant'Antioco (des œufs de mullet séchés), accompagnée d'asperges vertes, de fenouil, d'orange et de céleri. Un préambule plein de délicieuses saveurs printanières... qui aurait été encore meilleur avec des asperges vert-

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)



cuites !

Le poulpe fait partie des grandes spécialités Sardes, comme nous avons pu le constater une nouvelle fois avec ce poulpe grillé en gremolada, avec des morceaux de poulpe parfaitement cuit et admirablement tendres, escortés d'une palette végétale à base d'artichaut, mini tomates, roquette, parfaitement rehaussée par les saveurs d'une remarquable huile



d'olive bio de Gonnosfanadiga.

Bien que le choix des desserts soit très limité avec seulement trois propositions dont des glaces et sorbets maison aux fruits frais de Sicile, nous avons quand même trouvé notre bonheur avec un impeccable feuilleté maison au mascarpone, pêches et amaretti.

Si vous êtes amateurs de cocktail, pensez à demander à Mickael, remarquable bar tender de la maison, de vous concocter un délicieux cocktail, classique ou sur mesure selon vos goûts.

Comptez 70 € hors pour un très bon repas. Menu à 55 € et formule à 45 € au déjeuner. Généreux brunch à partir de 59 € de 12h à 15 h le dimanche (30 € pour les enfants de moins de 12 ans).

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Informations pratiques :

Restaurant La Table du 8

Hôtel La Maison Champs Elysées

Ouvert tous les jours.

Accueil jusqu'à 22h30

8 rue Jean Goujon Paris 8e

Plan du quartier