



MEILLEURE «SIGNATURE»: HEXAGONE

Du côté des casseroles comme en d'autres circonstances, lorsque les filiations s'en mêlent, pas facile de se faire un prénom. Histoire de boucler les petits clapets de la gastrosophie, Mathieu Pacaud, fils de Bernard (figure de proue du milieu, du côté de L'Ambroisie), se lance, en solo, dans l'ambition d'une première adresse assumant l'envergure. Il y a là décor et service au chic circonstancié mais surtout carte volubile à donner le choix autant que le change. De belle lignée!

Le plat à ne pas laisser filer: le homard bleu façon Thermidor et gratinade de moutarde Colman's.

HEXAGONE

85, avenue Kléber (XVI^e). Tél. : 01 42 25 98 85.
Menu à 49 € (dég.). Env. 100-120 € à la carte.

