

Nouveaux *restos*

Une institution asiat' pour voir et se faire voir, une cantine pour faim de musée et John Weng qui part à la conquête de l'Ouest !

Par Paloma Tibihé et Clotilde Roux



LE FRANK

LA CANTINE ARTY DE LA FONDATION LVMH

Le chef des Tablettes, Jean-Louis Nomicos, se lance un défi en signant une nouvelle table pour la Fondation Louis Vuitton. Installé au rez-de-chaussée du somptueux bâtiment érigé par Frank Gehry, en plein cœur du bois de Boulogne, le Frank propose une cuisine française, à toute heure de la journée. Avant ou après une visite dédiée à l'art contemporain, vous pourrez profiter d'une pause gourmande la tête sous un ciel de poissons. La carte présente une cuisine simple, comme pour rappeler le côté épuré de ce lieu atypique. Velouté de potimarron aux châtaignes et gingembre, œuf cuit à basse température, fondue d'oignons doux et topinambour ou encore cabillaud effiloché façon brandade, sont autant de plats représentatifs d'une cuisine authentique à tendance végétale. Pour ceux qui préfèrent un peu plus de twist dans l'assiette, testez les Diners extravagants, les mercredi et jeudi, créés autour de thématiques variées (un vin, une couleur, un pays...). Notre avis ? Un peu plus d'audace dans l'assiette serait apprécié pour être en parfaite adéquation avec ce lieu grandiose.

Carte nocturne : 39-80 €. CR.

8, avenue du Mahatma Gandhi 75116 Paris. Tél. : 01 58 43 25 70.