

LA MINUTE D'EMY

RESTOS
20 MAI 2018

MOIS GOURMAND : J'AI TESTÉ LE RESTAURANT BOUILLON RACINE



Vous ne le saviez pas car je n'en ai pas parlé sur le blog, mais si vous me suivez sur Instagram, vous savez qu'avec mon chéri on a fêté **nos 9 ans de couple**.

Comme je l'ai dit, je n'ai pas vu passer toutes ces années. On a déjà partagé beaucoup de bonheurs concrétisés par l'arrivée de Baby Boy.

Nous étions donc ravis de pouvoir fêter ces **9 années de vie commune** dans un restaurant aussi beau que bon, que j'ai l'occasion de vous faire découvrir dans le cadre du Mois Gourmand organisé par les *RestoPartner* : le "Bouillon Racine".

Lorsque vous entrez dans ce restaurant, vous êtes d'abord ébloui par sa beauté. En effet, la décoration d'intérieur est de style "Art Nouveau", qui vous transporte à **la Belle Époque** symbolisée par ses miroirs biseautés, de magnifiques vitraux et une superbe salle à manger à l'étage. Ce n'est pas pour rien qu'il est classé monument historique.



Le Bouillon Racine est un restaurant de cuisine traditionnelle savoureuse, qui sert des plats simples et abordables. Il s'agit d'une cuisine faite maison. Enfin, la carte est renouvelée au gré des saisons.

Le principe du Mois Gourmand ?

Chaque année, les chefs ont le plaisir de dévoiler leurs recettes emblématiques lors d'un mois gourmand, valorisant des produits de choix, au fil des saisons.

Si vous avez l'occasion de tester ce restaurant pendant le mois de mai, vous pourrez déguster le râble de lapin à l'estragon, petits pois façon parisienne préparé par **le chef Alexandre BELTHOISE**.

Pour commencer, nous avons donc entamé notre dégustation par deux entrées complètement différentes :

J'ai opté pour le Foie gras mi cuit et son chutney de mangue.



Monsieur a opté pour plus d'originalité : un cheesecake à la betterave et au hareng fumé de Boulogne sur Mer.



Ces deux entrées étaient délicieuses et déjà copieuses.

Ensuite, passons aux choses sérieuses, j'ai pris le filet de bœuf et son gratin de pommes de terre et Monsieur a testé l'échine de cochon du Cantal, poêlée de légumes croquants.



Enfin, une petite touche de sucrée avec les desserts : une tarte au citron et une gaufre fourrée de la Maison La Bruxelloise à la crème brûlée.





Je vous recommande ce restaurant hors du temps tant pour son cadre que pour sa cuisine délicieuse !

Bouillon Racine

3, rue Racine
75006 Paris

Horaires :

Ouvert tous les jours de 12h00 à 23h00 (dernières commandes)

Comment s'y rendre :

Métro : Cluny – La Sorbonne (ligne 10) ou Odéon (lignes 4 et 10)

RER : Saint Michel

Et vous, connaissez-vous ce restaurant ?