



UN CHEF JAPONAIS AUX COMMANDES

# LE PETIT BOND DE ZÉBULON



© DR

**C'EST L'ÉTAPE** parfaite avant une pièce de théâtre. Le restaurant Zébulon offre un bel espace en bois et métal, reliant les rues de Richelieu et de Montpensier. On s'installera dans la salle du fond, qui offre un confort supérieur avec sa vue sur le jardin du Palais-Royal. Un menu dégustation à 65 euros (2 entrées, 2 plats, fromages, un dessert) propose d'explorer le savoir-faire d'Aoki Takashi. Le chef japonais a un parcours jalonné d'étoiles, avec notamment un passage à L'Ambroisie. Sa cuisine gastronomique fait preuve d'une grande technicité, notamment sur les cuis-

Une vue sur le Palais-Royal et une cuisine gastronomique qui fait preuve d'une grande technicité.

sons. En témoigne en entrée cette superbe langoustine fondante, servie avec asperges grillées et une intrigante émulsion à la saveur de tarte à l'agrumes. Le pigeon royal bien rosé avec sa julienne de gingembre est tout aussi réussi. La belle carte des vins, qui contient près de 150 références, compte quelques perles. \*  
**Zébulon Palais-Royal, 10, rue de Richelieu/7, rue de Montpensier (1<sup>er</sup>).**