

Date : 11/05/11

## Le Clarisse

Par EMMANUEL RUBIN



Le Clarisse (Ph : DR)



Genre

Reprise ambitieuse de cette table, jusqu'ici rangée dans les discrétions du petit monde des Invalides et des diplomaties, avec un chef nippon qui, sur une base de bon chic bourgeois, dispose quelques manières (et manières) d'épices et d'exotismes. Fréquentable, même si à la limite de l'affectation.

Prix

## Évaluation du site

Site du quotidien national Le Figaro. Il met en ligne l'intégralité de ses éditions papier ainsi que de nombreuses dépêches d'agences et articles publiés en temps réel.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 1  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Relevés à la carte (env. 60-70 €). Plus sage, côté menu (35 €). Asperges vertes, œuf poché, iberico croustillant : déjà vu mais efficace pour la saison. Carré d'agnelet cuit patiemment, émulsion coco-curry vert : un peu mignard. Cheesecake au kiwi et sucre brun d'okinawa : jolie variation autour d'un classique.

Avec qui ?

Juppé, en voisin

Bonne table

La banquette. Service prévenant.

Le Clarisse, 29, rue Surcouf (VIIe). Tél. : 01 45 50 11 10. Tlj. sf sam. et dim. Métro : Invalides.

» Découvrez toutes les nouveautés de la semaine testées par Emmanuel Rubin : Oki (Ier), Cave du Miroir (XVIIIe), Métropolitain (IVe), Le Tintilou (XIe).