

MILAN
PARIS
LONDON
MUNICH
NEW YORK
LOS ANGELES
HONG KONG
BEIJING
SHANGHAI
TOKYO
SEOUL
DUBAI
RIYADH

KARLA OTTO



ARCANE 17

Arcane 17 bouscule les codes de la formule déjeuner avec une offre aussi pointue qu'accessible

Dans le Marais, Arcane 17 insuffle un nouveau rythme au déjeuner avec une formule courte, exigeante et résolument désirable, pensée pour conjuguer haute exigence culinaire et accessibilité.



Photos disponibles [ICI](#)

Restaurant du Marais, **Arcane 17** tire son nom de la 17e carte du tarot marseillais, “L’Étoile”, symbole d’harmonie et de clarté. Une philosophie qui se retrouve dans une cuisine vivante, sincère et profondément ancrée dans le produit, portée par une équipe de jeunes talents et la cheffe Sophie Léger.

Aujourd’hui, le restaurant dévoile une nouvelle formule déjeuner pensée pour une clientèle urbaine en quête d’efficacité sans compromis sur le goût. **Proposée à 24€ (entrée-plat ou plat-dessert) et 28€ (entrée-plat-dessert), cette offre, renouvelée chaque semaine à l’ardoise, répond aux codes du déjeuner rapide tout en les réinventant.**

Ici, rien de classique ni de convenu : **chaque assiette se veut désirable, gourmande et engagée.** Fidèle à l’ADN de la maison, **la cuisine reste brute, précise et audacieuse, mettant en avant des produits soigneusement sélectionnés et travaillés avec exigence.** Œufs mayonnaise relevés au xo iberico, moules de Galice en escabèche, carpaccio de poulpe ou pasta épinards à la ricotta fumée. Autant de propositions qui élèvent la formule déjeuner à un niveau rarement atteint dans cette gamme de prix.

Avec cette nouvelle offre, **Arcane 17 promet un équilibre subtil entre accessibilité et singularité** : une formule efficace pour les déjeuners urbains, mais toujours incarnée, où la sophistication des assiettes rivalise avec la justesse des prix.