



L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SIGNÉE BABI : 5 TEMPS POUR MOINS DE 100 €



Le restaurant Babi annonce le lancement de son tout nouveau menu dégustation en cinq étapes, une expérience gastronomique à l'aveugle proposée au prix de 90€, disponible uniquement au dîner. Pensé comme une véritable invitation au voyage, ce menu met à l'honneur des produits français soigneusement sélectionnés, sublimés par des inspirations venues d'ailleurs. À travers cette dégustation, Babi propose une expérience immersive où chaque assiette révèle une nouvelle destination, tout en célébrant le terroir et le savoir-faire français.



UNE EXPÉRIENCE COHÉRENTE ET IMMERSIVE

Conçu pour créer une parfaite harmonie entre la cuisine et le vin, le menu en cinq étapes permet de construire des accords mets & vins précis et évolutifs. Deux options d'accords sont proposées :

- **Accord “Voyage autour des vignobles du monde” :** une sélection pointue de vins issus des grands terroirs internationaux, pour accompagner chaque étape avec caractère et découverte.
- **Accord “Prestige” :** une expérience plus exclusive, pensée pour magnifier chaque plat avec des cuvées d'exception, toujours ouvertes sur le monde.





Avec ce nouveau menu, Babi réaffirme son ambition de proposer une gastronomie accessible, sans jamais transiger sur l'exigence, la créativité et la qualité des produits. Accessible tout en demeurant résolument raffiné, ce nouveau chapitre culinaire incarne l'engagement du restaurant à offrir une expérience mémorable, à la rencontre du terroir français et des inspirations venues d'ailleurs, le tout dans une atmosphère conviviale et chaleureuse, déjà appréciée des Parisiens comme des visiteurs.



INFORMATIONS PRATIQUES - BABI RESTAURANT -

BABI

11 rue Mandar, 75002 Paris

HORAIRES

Ouvert du mardi au samedi – 19h à 00h

RÉSERVATIONS

[Site internet](#)

Téléphone : 06 31 66 39 28

À PROPOS DE BABI RESTAURANT

Installé au cœur de la rue Mandar dans le 2^{ème} arrondissement, Babi est un restaurant / cave à vin où la générosité, le partage et la création culinaire se rencontrent. Aux commandes de la cuisine, le chef Néo Guérin façonne une gastronomie chaleureuse, inspirée par les saveurs contemporaines et les grands classiques réinventés.

Sa cuisine, précise et instinctive, valorise des produits d'exception et sublimés avec élégance, pour offrir une expérience gourmande et sincère.

La cave est orchestrée par le chef sommelier Jérémie Taché, dont la sélection méticuleuse met en lumière des vigneron passionnés et des cuvées de caractère introduisant des vins du monde. Ses accords, audacieux mais toujours justes, accompagnent chaque plat avec harmonie et renforcent la signature gustative de la maison.

Pensé et imaginé par ONO Studio, le design du restaurant reflète l'ADN de Babi : un lieu de vie convivial et raffiné, où chaque détail contribue à une atmosphère accueillante et intemporelle. Bois naturels, lignes épurées et jeux de lumière créent un cadre propice aux belles tablées et aux moments inoubliables.

Babi est une adresse où l'on vient pour savourer, partager et célébrer, dans une atmosphère accueillante portée par une équipe passionnée et une signature culinaire affirmée.

