

LE CAMONDO

MONCFALI — PARIS

Le Camondo : la terrasse cachée du 8ème arrondissement parisien !



Après plusieurs mois de confinement, le restaurant rouvre les portes de sa belle terrasse avec une **nouvelle carte qui sent bon l'été**. Les équipes ont tout mis en œuvre pour faire évoluer et revivre ce lieu.

C'est la cheffe Fanny Herpin, originaire de Bordeaux, qui a repris le flambeau en 2020. Ex-cheffe du Restaurant Allard, passée par l'Épicure au Bristol sous l'aile d'Éric Frechon, au Taillevent avec Alain Solivérès, Fanny Herpin a fait ses armes dans la Maison Ducasse successivement au Meurice et chez Benoit.

A la carte par exemple, **Burrata des Pouilles, pêche rôtie, pesto de Basilic** en entrée (17€), **Risotto Verde, crème d'asperges et parmesan, petits pois et riquette** en plat principal (25€), et **une Tarte au Citron du Pâtissier Carl Marletti** en dessert (14€). Les plats sont renouvelés régulièrement pour le plus grand plaisir des habitués. Un Breaking Hours élit domicile tous les jours de 17h à 20h, l'occasion de profiter d'un apéritif entre amis. Enfin, le traditionnel brunch est servi tous les week-ends de 12h à 16h au prix de 38€.



Réservations : www.lecamondo.fr / +33 1 45 63 40 40