



Saveurs d'automne teintées de soleil chez KALANK

Envie d'échapper à la grisaille de l'automne parisien ? KALANK, l'adresse emblème des terroirs du sud à Paris, dévoile sa nouvelle carte avec de nouvelles recettes réconfortantes.

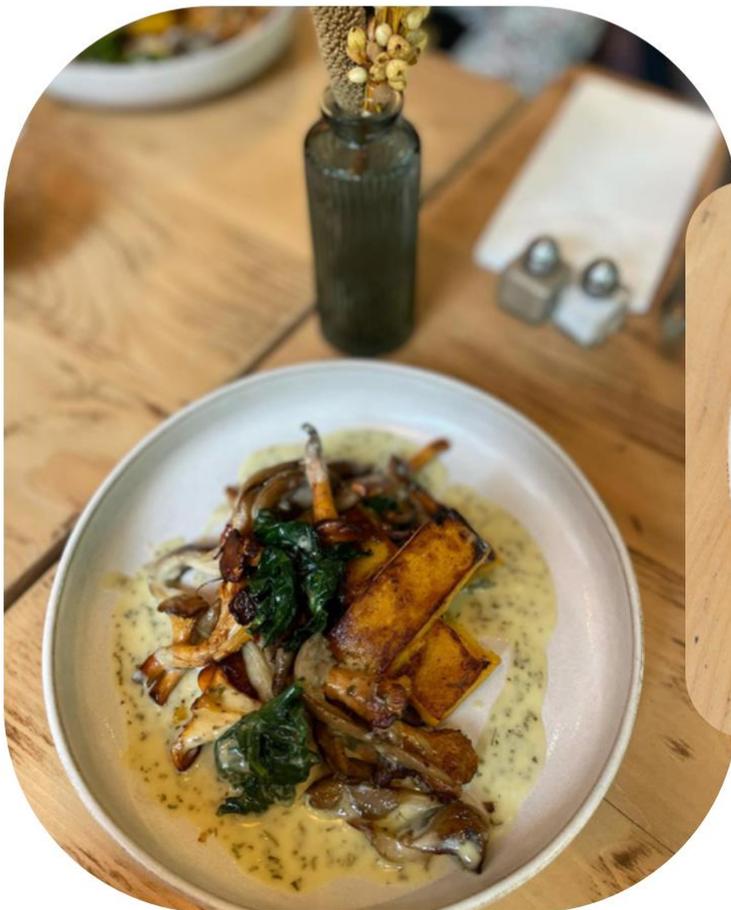
Cette saison à la carte : courges, châtaignes, seiches mais surtout un dessert surprise sucré-salé en provenance directe des calanques...

On se laisse tenter par ce menu de saison et son dessert audacieux !

L'adresse ou profiter de la demi-saison à Paris

Niché au cœur du 20ème arrondissement, à deux pas de la place de la Nation, KALANK propose une cuisine gourmande empreinte des saveurs du Sud. KALANK fait voyager les papilles de ses hôtes dans une ambiance chaleureuse et méditerranéenne.

Pour l'arrivée de la saison automnale, le chef Kei Miura, dévoile son nouveau menu. Toujours inspiré par les recettes traditionnelles de Corse, du Languedoc ou de la Provence, il dévoile une nouvelle carte avec des recettes réconfortantes aux saveurs de cette saison colorée ; velouté de châtaigne café et œuf de truite, millefeuille de pomme de terre salsifis et huile de truffe.



NEW

Un dessert audacieux

Pour finir le repas, le chef Kei Miura propose tous les soirs à ses hôtes jusqu'au samedi 12 novembre, un dessert mystère intitulé « La Surprise sucré-salé des calanques

». Grand classique revisité ?

Association de saveurs originales ?

Texture inattendue ? La réponse se découvrira à la dégustation ! Une chose est sûre, le chef garantit un effet de surprise. Et pour les moins audacieux, le voyage culinaire se poursuit avec la plus classique tarte tatin mais au thym

« La TaThym »



Informations pratiques

52 Boulevard de Charonne, 75020 Paris (métro L2 Avron ou L9 Buzenval ou L1 et RER A Nation)

Ouvert du mardi au samedi (midi & soir)

Formule déjeuner E+P+D 21€ - E+P ou P+D 18€

Menu du chef (le soir uniquement) 38€ ou à la carte

Réservations 01 43 73 60 96 - www.kalank-sud.fr/reservation/

E-shop - www.kalank-sud.fr/boutique/