



# MENU DEGUSTATION EDMOND

TERRASS" HOTEL

proposé par Santiago Guerrero  
Nouveau Chef de Cuisine

\*\*\*

Edmond, restaurant de gastronomie française a voyagé tout l'été. Edmond a évolué et tend vers un nouvel univers, empreint de saveurs lointaines. Edmond propose des expériences et associations inédites, imaginées par le Chef Santiago Guerrero, Colombien-Suisse, qui vient tout juste de prendre la tête des cuisines.



## Un Menu Dégustation avec accords

### cocktails, vins et bières

Chez Edmond, le Chef Santiago Guerrero propose une cuisine fusion aux saveurs et techniques de plusieurs horizons. Tout en respectant la saisonnalité et la provenance locale des produits, le Chef et sa brigade s'emploient chaque jour à créer des recettes mêlant différentes techniques culinaires françaises, italiennes, sud-américaines et asiatiques.

Le Chef affiche une courte carte, aux produits locaux et de saison, gage de qualité et de cuisine entièrement maison, au déjeuner et au dîner. « *Je fais ce métier par amour du produit, il n'y a rien de surgelé dans ma cuisine* » affirme le Chef avec conviction.

Dans cette idée de partager le meilleur et faire découvrir ses coups de cœur, le Chef propose chaque soir un Menu Dégustation afin de faire voyager ses convives dans son univers culinaire.

Pensé comme une balade automnale, le Menu Dégustation en 5 services, propose une variation de carottes au curry, suivi de tortellini fait maison de champignons Porto Bello et noisettes. On déguste ensuite des gambas à la plancha accompagnées de houmous, chimichurri et oignon frit puis pour finir, une échine de cochon au charbon, poire, gnocchis et moutarde. Et pour finir, une poire pochée au chocolat Gianduja et sorbet yuzu ravira les gourmands.

Un accord mets & boissons, à savoir cocktail, vin et bière, est proposé pour accompagner les saveurs étonnantes de ce menu dégustation.

## Menu 5 services, 90 euros. Accords mets & boissons, 30 euros.

Pour les convives pressés ou aux petites faims, le Chef propose également au dîner un vitello tonnato, orange brûlée et câpres un tiradito de saumon, avocat, pomme verte et pistache, ou encore un filet de cannette, potimarron, broccolini et son jus corsé.

Les desserts du Chef Pâtissier Pierre Edouard Vuattier sublimeront le voyage gastronomique, avec notamment un baba au sirop exotique, coing poché à la cardamome, une poire pochée au chocolat Gianduja et sorbet yuzu ou encore avec une tartelette vanille et fruits rouges.

### Un Chef inspiré et engagé

Arrivée il y a 10 ans à Paris, le Chef Colombien-Suisse Santiago Guerrero, s'est formé au sein des meilleures écoles de cuisine parisiennes (*EPMT, Ferrandi Paris...*) avant de travailler au sein d'établissements renommés au sein desquels il a renforcé sa maîtrise des techniques et l'audace des saveurs que ses racines multiculturelles et ses voyages lui ont apportés.

Le Chef est également un amoureux de la biérogologie, qu'il a étudié au *Pôle de gastronomie de l'université de Cergy-Pontoise* et œuvre au quotidien pour valoriser cette boisson, que cela soit en l'utilisant dans sa cuisine ou en la proposant en accord de ses plats.

Après avoir participé à l'ouverture de l'hôtel Maison Mère en qualité de Chef Cuisinier, il rejoint désormais le mythique Terrass" Hotel en tant que Chef des cuisines de l'hôtel.

Ce jeune Chef qui souhaite transformer le métier en un environnement plus sain, est membre fondateur de l'association *Respecte Ta Cuisine*, qui agit pour une cuisine plus inclusive, solidaire et respectueuse.

### Une adresse mythique,

#### chic et intimiste

Chez Edmond, l'expérience est assurément dans l'assiette, mais le cadre saura également séduire et convenir à toutes les occasions, que cela soit pour un déjeuner entre amis, un dîner d'affaires ou pour recevoir une joyeuse tablée au comptoir du Chef.

Situé au 7<sup>ème</sup> étage de l'hôtel, le restaurant accueille les convives dans un décor bleu nuit et vert sauvage, relevé de touches dorées, qui dégage une ambiance à la fois douce et sereine.

Les convives peuvent s'installer dans la salle principale aérée avec une hauteur sous plafond de 5,80 m, la table du Chef pour son côté convivial, le bar avec ses tables en hauteur et ses miroirs qui reflètent la vue sur le ciel parisien et enfin l'espace mezzanine avec son esprit cabinet de curiosités.

Le privilège incontesté ? La perspective sur le ciel parisien et la vue directe sur la Tour Eiffel, imprenable, de jour comme dans l'atmosphère feutrée des lumières tamisées du soir.



Plus d'informations : [www.terrass-hotel.com](http://www.terrass-hotel.com)