

CAGNARD

RESTAURANT RUE DES PETITS HÔTELS



CHEZ CAGNARD, L'HIVER SERA MÉDITERRANÉEN : UNE NOUVELLE CARTE DE SAISON POUR RÉCHAUFFER PARIS

Ce n'est pas parce que le froid s'installe que l'on doit renoncer au soleil dans l'assiette.

Chez Cagnard, on revendique haut et fort **l'art de se réchauffer avec une cuisine méditerranéenne gourmande, généreuse et résolument de saison.** Alors que les températures baissent, la nouvelle carte imaginée par Jules Behar et Félix Barthe rappelle combien les saveurs du Sud savent envelopper, réconforter et surprendre.

CAGNARD : UNE CUISINE SOLAIRE, GÉNÉREUSE, ACTUELLE

Quelques mois après son ouverture, Cagnard s'impose comme une **adresse lumineuse du 10^e arrondissement**, où les saveurs du Sud sont revisitées avec modernité. Une cuisine chaleureuse et inventive, portée par des produits choisis avec exigence et une technique précise, qui affirme pleinement l'identité du lieu.



LA NOUVELLE CARTE : UNE MÉDITERRANÉE D'HIVER, GÉNÉREUSE ET CONTEMPORAINE

Pour débiter autour d'un cocktail maison : Crousti di Lardo au lard de Colonnata et crème citron ; Carpaccio de daurade sur blinis, tarama et noix. Deux mises en bouche qui posent d'emblée le ton : du goût, de la fraîcheur et une vraie précision dans les textures.



ENTRÉE

La feta rencontre les champignons de saison, shiitake, pleurote, châtaigne, dans une association douce et réconfortante.

Le mignon de porc en gravlax s'accompagne de figue, de poivron et d'ail confit pour une entrée subtilement sucrée-fumée.

Le lieu confit s'appuie sur une crème d'arêtes et des notes végétales de salicorne et de betterave pour une entrée aussi délicate qu'aromatique.



PLAT

Le chou farci prend des accents méditerranéens avec le riz noir, la courge rôtie et une sauce mornay au graviera.

La volaille jaune s'associe au maïs et à la harissa dans une version réchauffante et parfaitement maîtrisée.

Le sébaste grillé est servi avec une fregola sarda au citron confit, des olives de Kalamata et un beurre blanc safran pour un plat lumineux.

Le canard colvert marie magret et cuisse avec giroles, artichauts et cardamome, relevé d'un condiment menthe-cresson.



DESSERT

La carte sucrée reste fidèle à cette idée d'une Méditerranée généreuse : riz au lait à la vanille de Madagascar, ganache chocolat relevée d'huile d'olive et de romarin, kalamansi curd, meringue à l'italienne infusée à la Masticha, crumble.

UN LIEU PENSÉ POUR ACCUEILLIR, PARTAGER ET CÉLÉBRER

Installé rue des Petits Hôtels, Cagnard cultive une atmosphère chaleureuse qui évoque le Sud sans caricature. Le parquet se mêle aux tomettes, les banquettes en cuir tabac s'associent aux suspensions en céramique réalisées à Marseille, la vaisselle en terre cuite venue du Maroc donne du relief aux recettes. Le grand bar miroir invite à prolonger la soirée, qu'il s'agisse d'un dîner improvisé ou d'un dernier verre entre amis.

Pour les événements plus intimes ou festifs, une alcove privatisable accueille jusqu'à 25 convives, offrant un espace idéal pour les dîners de groupe ou soirées professionnelles.



LA MÉDITERRANÉE CÔTÉ CAVE

La carte des vins accompagne cette cuisine lumineuse avec un véritable voyage autour des terroirs méditerranéens : Grèce, Italie, Espagne, Croatie...

Quelques incursions hors du bassin complètent une sélection faite pour surprendre, accompagner les plats et proposer de belles découvertes.



