

CAGNARD

RESTAURANT

RUE DES PETITS HÔTELS



NOUVELLE ANNÉE, MÊMES FONDAMENTAUX : CHEZ CAGNARD, LA MÉDITERRANÉE CONTINUE DE S'EXPRIMER AVEC JUSTESSE

En ce début d'année, alors que les tables parisiennes oscillent souvent entre excès passés et bonnes résolutions, Cagnard revendique une autre voie : celle d'une cuisine méditerranéenne sincère, précise et profondément gourmande. Une cuisine qui réconforte sans alourdir, qui fait du bien sans renoncer au plaisir.

Installé dans le 10^e arrondissement, Cagnard poursuit son chemin avec une identité désormais bien affirmée. Jules Behar et Félix Barthe y proposent une cuisine construite, lisible et de saison, où le produit reste au centre et où chaque assiette cherche l'équilibre juste entre générosité et maîtrise. Une approche qui séduit par sa constance et par une vraie cohérence entre la carte, le lieu et l'esprit de la table.

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.



UNE CARTE PENSÉE POUR L'HIVER

En ce mois de janvier, la carte en place illustre parfaitement cette philosophie. Les propositions jouent sur les textures, les cuissons et les associations, sans jamais perdre de vue l'essentiel : le goût.



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 Maigre est servi avec une fregola sarda au citron confit, des olives de Kalamata, fenouil, oignon grelot, yaourt aneth, pamplemousse .

Le magret de canard avec girolles, 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.



