

TERRASS' "

HOTEL

Le Terrass' Hotel invite Montmartre

à la table d'Edmond

Nouvelle carte du soir signée par le chef montmartrois Sébastien Héloin, nouvelle formule déjeuner et service continu : Edmond, le restaurant du Terrass' Hotel, réinvente sa table à toute heure



Perché au sommet de la butte Montmartre, le Terrass' Hotel fait partie de ces adresses qui appartiennent au paysage parisien autant qu'à son imaginaire. On y vient pour la vue, pour l'atmosphère, pour cette élégance sans ostentation qui traverse les décennies.

En son cœur, Edmond, le restaurant de l'hôtel, écrit aujourd'hui un nouveau chapitre, plus vivant que jamais.

Le soir, une signature montmartroise

C'est au dîner que la nouveauté s'exprime avec le plus de relief. Fidèle à son ancrage local, Edmond invite le chef montmartrois Sébastien Héloin à signer la carte du soir.

Chef et propriétaire du restaurant Seb'On, à quelques rues de là, formé auprès de grandes maisons françaises - du Jamin et du Ritz avec Joël Robuchon, aux côtés de Yannick Alléno et d'Éric Frechon - il imagine pour Edmond une proposition immersive, précise et engagée. Une cuisine structurée, lisible, où le produit dialogue avec des associations franches et contemporaines.

En ouverture, un sablé de parmesan accompagné d'une déclinaison de maïs frais et d'un

crèmeux à l'huile de truffe donne le ton. Les noix de Saint-Jacques vapeur s'associent à un moelleux glacé de chou-fleur à l'huile de noix et à un pesto délicat. Plus audacieuse, la daurade marinée façon gravlax se marie à un guacamole de lentilles vertes, citron vert et citron confit.

Les plats confirment cette écriture gastronomique assumée : fregola sarda bio façon risotto au jus de betterave et émulsion de parmesan au raifort ; dos de cabillaud et tarama maison au thé, lentilles vertes façon risotto et jus léger de coques ; ou encore faux-filet de veau Label Rouge basse température, petit épeautre, morilles et marrons, relevé d'un jus crémé au vin jaune et copeaux de Comté.

Le filet de bœuf d'Aubrac et foie gras au vin rouge, accompagné d'un chutney de tomates au vinaigre de framboise et d'une émulsion façon vin chaud, incarne cette générosité maîtrisée.

Côté douceurs, la pavlova exotique mangue-passion, la tarte chocolat Nicolas Berger 45 %, ou le baba à partager imbibé de rhum Plantation prolongent l'expérience dans un esprit gourmand et élégant.

Cette carte du dîner, imaginée par Sébastien Héloin, est exécutée par Antonio Tacca et ses équipes, garants de la cohérence et de l'identité culinaire d'Edmond. Une rencontre, une invitation, au sein d'une seule et même maison.

Antonio Tacca, au cœur de la maison

À la tête des cuisines du Terrass' Hotel, Antonio Tacca demeure le fil rouge de l'expérience. Sa signature solaire, influencée par ses racines italiennes et la culture méditerranéenne, insuffle justesse et générosité à chaque moment de la journée chez Edmond.

Au déjeuner, la carte bistronomique se veut plus contemporaine et accessible. Ceviche de daurade à l'oignon rose de Bretagne, carpaccio de bœuf Black Angus bio et chips de pomme grenaille, risotto de saison ou spaghetti maison au homard nappés d'une bisque tomate : les assiettes conjuguent fraîcheur et gourmandise.

Pour une collation sur le pouce et à toute heure : tacos de poisson à la mayonnaise piquante, filet de poulet croustillant sauce ranch, Fish & Chips de bar, Ranch Burger généreux, avocado toast au pain céréales et œuf poché ou encore brocoli nori aux dattes séchées et pistaches pour une touche végétale.

La nouvelle formule déjeuner permet de découvrir les suggestions du jour en deux ou trois temps, dans un format adapté à tous les rythmes parisiens.

Montmartre à l'horizon, la table sans horaires

Autre évolution majeure : le service continu, désormais proposé jusqu'à 18h chez Edmond.

On s'installe pour partager un lobster roll à la sauce chipotle, quelques frites au sel nori, des crêpes maison ou une crème brûlée à la vanille de Madagascar face aux toits de Paris. Le restaurant devient un véritable lieu de vie, où l'on passe sans transition du déjeuner à l'après-midi, d'un rendez-vous à un moment suspendu.



Une adresse mythique, plus vivante que jamais

Avec cette nouvelle dynamique, le Terrass'' Hotel affirme son identité : une maison emblématique du 18 arrondissement, ouverte sur son quartier, fidèle à son histoire et résolument contemporaine.

Au sommet de Montmartre, Edmond s'impose plus que jamais comme la table signature du Terrass'' : une voix parisienne, élégante, ancrée et vibrante.

INFORMATIONS PRATIQUES

Terrass'' Hôtel 12-14 rue Joseph de Maistre Paris 18^{ème}

Restaurant Edmond au 7^{ème} étage

Déjeuner du lundi au samedi de 20h à 18h

Dîner du mardi au samedi de 19h à 23h

À PROPOS DE BIOGRAFY :

Biografy est un groupe hôtelier qui donne vie aux hôtels depuis 1909. Un groupe d'hommes et de femmes animés par la même conviction depuis plus d'un siècle : chaque adresse est un lieu de vie unique dont il faut savoir capter et restituer toute la singularité. Sa tête aujourd'hui, la 5ème génération d'hôteliers qui créent, développent et gèrent ces lieux de vie : milie Arabyan, Marion Laroche et Romain Binet. Toutes trois partagent une même culture collaborative, engagée et durable : « pour nous, Biografy, c'est une aventure humaine ambitieuse qui a commencé à Paris et se poursuit en France et bientôt en Europe ».