



Aux 2 K



Aux 2 K, une cuisine d'affinités...

Fondé par la Cheffe Samantha Kagy et la Cheffe Pâtissière Kimiko Kinoshita, Aux 2 K est un restaurant écrivain dédié à la pleine expression d'un nouveau duo culinaire au parcours exemplaire, liées par le K, la même initiale patronymique.

Au 5 rue Louise-Emilie de la Tour d'Auvergne à Paris 9e, dans un décor d'ambre et de lumière, les deux Cheffes proposent une cuisine contemporaine, technique et élégante.

Une cuisine d'affinités reflet de leur complicité professionnelle, et de leur vision d'une gastronomie multiculturelle.



La Cheffe Samantha Kagy

Le parcours de la Cheffe Samantha Kagy lui a apporté toute la rigueur et la justesse complémentaires à son instinct de la cuisine : ancienne sous-chef du Violon d'Ingres 1* à Paris puis de l'Ours 1* à Vincennes, Samantha Kagy cisèle une cuisine d'instinct à travers laquelle son talent s'envole au quotidien, emmenant les convives à la redécouverte du goût.

Sur table l'assiette interpelle les yeux, inspire les sens et le palais.

La Cheffe explore les saveurs de nouveaux accords avec technique et perfectionnisme, repoussant toute barrière invisible par sa créativité.

La Cheffe Pâtissière Kimiko Kinoshita

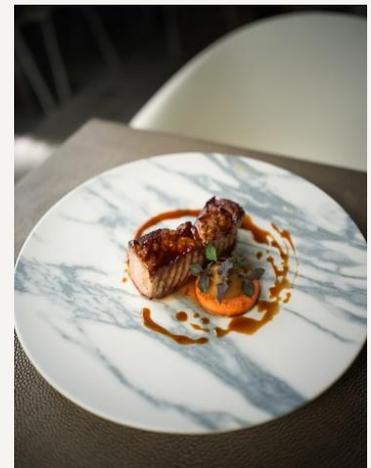
Après une formation à l'École de cuisine de Kobe la Cheffe Kimiko Kinoshita a choisi la France pour perfectionner son apprentissage des desserts gastronomiques : de l'Atelier Joël Robuchon Saint-Germain 1* au Taillevent 2**, la Cheffe crée des desserts à l'harmonie visuelle rigoureuse, points de suspension des sens en prolongement d'un parcours culinaire d'exception. C'est ensuite au Violon d'Ingres 1* puis à l'Ours 1* que son chemin culinaire croise celui de la Cheffe Samantha Kagy.

A la carte d'Aux 2 K, on trouve quatre entrées, plats et desserts ainsi qu'un menu à 41 euros.

Terre et mer se complètent avec des encornets, ravioles croustillantes de canard, un tartare de mullet ou cromesquis de porc. La Cheffe Samantha Kagy se plait à réinterpréter des classiques de la cuisine française. Elle rehausse un pigeon rôti avec de l'anguille fumée, de l'échalote grise confite et un jus corsé ou par exemple un rouget cuit à l'unilatéral relevé d'une rouille et d'un jus façon bouillabaisse.

Les créations de la Cheffe Pâtissière Kimiko Kinoshita entrent en scène avec complicité et harmonie :

Chaque dessert célèbre toutes les nuances d'un produit : la noisette délicate croise la profondeur du citron noir, le riz au lait gourmand s'enrobe de banane et de caramel, le chocolat croise les arômes du café et la richesse onctueuse du mascarpone.



INFORMATIONS PRATIQUES

Aux 2 K
5 rue Louise-Emilie de la Tour d'Auvergne
75009 Paris

Nombre de couverts : 24

Menu : 41 euros

Horaires des réservations :
Du mercredi au dimanche 12h-14h
Du mardi au dimanche 19h-22h

Réservations : 01 40 34 27 40

Site : www.aux2k.fr



Food
Publicist