



QUI PLUME LA LUNE
RESTAURANT

Jacky Ribault

« *Nouommes entrés en courananlair*

dunommelléera cuisin

»

Le bruit et la fureur, William Faulkner

POUR SES 10 ANS, QUI PLUME LA LUNE VOIT LES CHOSSES EN GRAND

Il y a dix ans, le Chef Jacky Ribault devenait propriétaire de son premier restaurant au 50 rue Amelot ui Plume Lune. Il obtt une preme

**etoile trèiteplumunrandit et évol
sanue lasn n'estompamais. Puis, le**

Chef a concrétisé un nouvearojen

ouvrant un second établissement (L'Ours à Vincennes)

**et ouisinu Chef Jean-Christophe Rizet qui a
conservé l'étoile en perpétuant l'identité
et les valeurs de Qui Plume La Lune, tout
en en y intégrant sa propre vision.**

nnées de plaicouvertes et d'émotion

Pour l'occan, le restaurane refait une
beauté et s'agrandiassant de 24 couverts
dan nouveau déconar l'architect'intér

Caroe Tissier et des créations florales de Caro

Pfeiffer

(D'uardiutre)



JEAN-CHRISTOPHE RIZET

Il a litté chevillée a corps, et après avopassuinznée ruffière'abord en tanséconuis en tanchauréo d'untoileeahristophizet traversa Seine et franchit en 2018 la porte de Qui Plume La Lune. **C'est le début d'une grande histoire... Il conserve l'étoile Michelin octroyée en 2014.**

A 44 ance fil'agricultans charolais ne se fie qu'aux saisons et à ce qu'elles imposentisse des relations fortes avec les fournisseurs, **privilégie les circuits les plus courts possibles.**

Son leitmotiv : la juste cuisson, le bon assaisonnement et le jeux entre saveurs et textures.



Pour célébrer le dixième anniversaire de Qui Plume La Luneackibaulon épouse onaipe'architect'intérieur Caroe Tissier pour agrandir refaire une beauté restaurant ainsi qu'arole Pfeiffer « D' Jardin 'autoéverégétal unique.

Désormais scindé en deux salles (privatisables poleroupes), le lieu intègrvearmons influence'ici et d'ailleurs. D'côtéatéria bruaturels (preois), béton ée l'autrearqond de wagovégétalisation, murs 'aspect décrépis, couleurives... Cles lie ?

La cuisine ouverte donnant sur la rue. À travers serandeaieitréeassants peuvent eux aussi admirpectacle qui s'oue.



D'une capacité de 40 couverts (contre 24 auparavant), l'espace prolonge l'expérience dans l'assiette en offrant aux convives une parenthèse savoureuse, sans artifice, simplement authentique.



L'ASSIETTE

Luiroposéheui Plumun'u'uneule contraintaison. Le chef Jean-Christophe Rizet se laisse donc guider par les arrivages et productions de ses fournisseurs inspire de ce nouvel environnement l'entoure pour composer. Langoustinoyale rôtie, crémux files de lime et sorbet tomatereen zebro gaoéléieinaigravulème de maïs... lartitio'écrit aomenrésent. **En tout 4 menus et pas de carte, les gastronomes se laissent à leur tour guider à l'aveugle.**

QUI PLUME LA LUNE

1 étoile au Guide Michelin

Ouvert du mardi midi au samedi soir inclus

Menus

Théodorlaessert : 35 €

(mardi au samedi soir inclus)

Iphigénlats / Dessert : 60 €

(mardi au samedi soir inclus)

Angèuatrlats et dessert

Lucie - Cinq plats et desserts : 120 €

Menu enfant moins de 10 ans : 35 €

Assiette de fromage : 30 €

Accords mets et vins Garantie : 60 €

Accordets et vinéopoldine : 70 €

50 rue Amelot – 75011 Paris

Site internet : www.quiplumelalune.fr

Téhoné