

LA TABLE CACHÉE DU BHV /



Dans les recoins feutrés du BHV Marais, **un lieu unique se dévoile une fois la nuit tombée : La Table Cachée de Michel Roth.** Ce restaurant secret, niché dans les étages du célèbre grand magasin parisien, ouvre ses portes à quelques privilégiés en quête d'une expérience gastronomique hors du commun.



Ce qui rend La Table Cachée si insolite, c'est son cadre exclusif et mystérieux. **Après la fermeture du magasin, le calme nocturne s'installe, et c'est dans une ambiance intimiste, baignée de lumières tamisées et de vues secrètes sur Paris endormi,** que les convives découvrent la magie des plats du chef étoilé et de son second, Valentin Krawczyk.

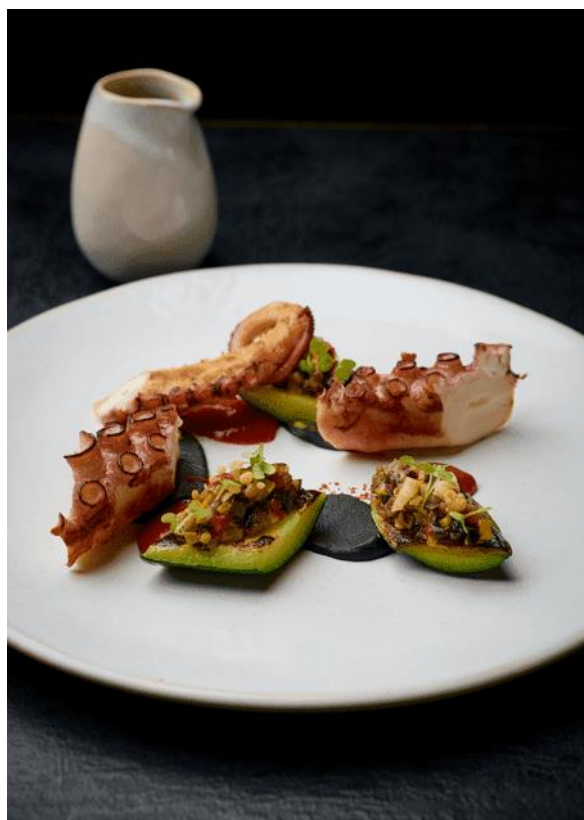
Le menu, soigneusement élaboré pour sublimer les saveurs de saison, invite les gourmets à un voyage sensoriel unique, loin du tumulte diurne de la ville.



Émietté de thon rouge de saint jean de luz parfumé au shiitaké, velour d'aubergine frit et dashi givré



Tartelette de trompette de la mort cuisinée à la bière de garde et aux bourgeons de sapin



Poulpe croustillant, courgette violon farcie d'une ratatouille iodée, velour d'aubergine à la flamme et beurre blanc à l'encre de seiche



Longe de veau d'Aveyron dorée au sautoir, déclinaison de coco de paimpol, girolle bouton cuisinée au vin jaune & mûre marinée et jus de veau au caramel de fruit rouge