

La Poissonnerie Viot x Chef Masayoshi Haraguchi pour une expérience culinaire inédite



La Poissonnerie Viot est ravie d'annoncer sa collaboration exclusive avec le chef de renommée internationale, Masayoshi Haraguchi, également connu sous le nom de Masacomic, du 1er Juin au 15 Août 2024. Cette collaboration promet une expérience culinaire unique, fusionnant l'excellence des produits de la mer de la Poissonnerie Viot avec le talent créatif du chef japonais.

Pendant cette période, les convives auront le privilège de savourer une double formule concoctée par le chef Haraguchi, entre 18h et 00h.

À l'intérieur de la poissonnerie, 2 services de 8 places seront disponibles du mardi au jeudi, présentés sous forme d'omakase pour une expérience gastronomique intimiste et raffinée. Chaque journée proposera deux créneaux horaires, à 18h et à 21h.

Sur la terrasse, une ambiance plus décontractée sera proposée, avec des tapas élégants dans le style de l'izakaya, uniquement les vendredis et samedis, sous les arcades du Marché Saint Germain.

Les poissons sélectionnés avec soin par la Poissonnerie Viot seront sublimés par la créativité et le savoir-faire du chef Haraguchi, offrant ainsi une expérience culinaire d'exception pour les amateurs de cuisine japonaise et de fruits de mer.

Les tarifs pour cette expérience culinaire variée sont les suivants :

- Le menu omakase, proposé autour de 80€, se complète d'une sélection de vins à la carte à partir de 30€.
- Les assiettes de l'izakaya seront disponibles à des prix allant de 15€ à 25€, avec une offre de vins complémentaire.