

BRION

RESTAURANT

La 1^{ère} adresse parisienne
de **Geoffrey Lengagne**





Le Chef Geoffrey Lengagne signe ici une nouvelle aventure de table avec l'ouverture de son premier restaurant en solo, BRION, dans le 9^{ème} arrondissement de Paris. Ardent défenseur d'une cuisine sincère, **il sait conjuguer le boire-bon et le bien-manger avec une cuisine de marché,** généreuse et exigeante. Une carte qui met l'eau à la bouche, voilà qui donne le ton.



Geoffrey incarne tout ce qui fascine dans cette nouvelle scène culinaire.

Son parcours, aux airs de voyage initiatique l'a conduit aux côtés de Mathieu Viannay à Lyon, de Pierre Gagnaire à Londres et de Thomas Keller à New-York. Une première vie d'inspiration à tutoyer ceux qui font le goût de l'époque. Également passé par La Réserve Paris, et anciennement chef aux Petites Mains en résidence en 2023, ce talent brut vient à nouveau convaincre avec une cuisine plus libre, plus personnelle dans un décor raffiné, pensé pour servir son propos.



L'exigence sur la qualité des produits commence par le choix rigoureux de ceux qui les cultivent. Des maraîchers aux vignerons, tous les agriculteurs ont été rencontrés et sélectionnés avec soin, mettant en œuvre un travail respectueux de la nature, de ses saisons et prônant une production raisonnée.

BRION, cuisine d'auteur, sublime ces matières brutes d'exception en saveurs marquées, aromatiques, délicates et surprenantes. **En constante évolution, la carte soigne les saisons et les contrariétés de la nature en proposant toujours des plats d'une belle vivacité et originalité.**

L'architecture est un prolongement d'une certaine philosophie de vie, la matière brute côtoie des nuances plus chaleureuses pour offrir une table de quartier contemporaine, qui enthousiasme.







Chez BRION, Geoffrey Lengagne propose une carte percutante dont la créativité délicate transparait dans chaque geste. Un menu déjeuner à 36€ le midi (entrée/plat/dessert) ou une version plus longue à 49€. Le soir, place à un menu aux accents plus gastronomiques ou un choix à la carte.

Des associations pas si classiques s'expriment avec force. La maîtrise des différentes textures et goûts mérite toutes les louanges et emmène doucement vers un dessert empli de surprise et qui nourrit la gourmandise. Redoutable.

C'est vif, c'est plaisant et en ce moment au menu du déjeuner, on se laisse emporter par les topinambours rôtis, endives marinées, échine de cochon grillée, lieu jaune et courge au tandoori et en dessert pommes et poires caramélisées au savagnin.

Pour accompagner le tout, **la carte des vins offre un bel éventail de styles, régions et prix**, avec de nombreuses références, choisies une par une par le Chef lui-même sans oublier quelques flacons de la région Rhône-Alpes, chers au cœur du Chef !

Une grande table de quartier
avec un chef au talent salué,
à suivre de très près.

MENU DÉJEUNER EN 3 ÉTAPES : 36€
MENU DÉJEUNER EN 4 ÉTAPES : 49€

AU DÎNER, CHOIX À LA CARTE
MENU EN 4 ÉTAPES (POUR TOUTE LA TABLE) : 69€
ACCORD METS & VINS : 36€

BRION

RESTAURANT

INFORMATIONS PRATIQUES :

BRION

17 rue Lamartine, 75009 Paris

Ouvert du lundi au vendredi

Déjeuner & dîner

www.brion-restaurant.fr

@brion.restaurant