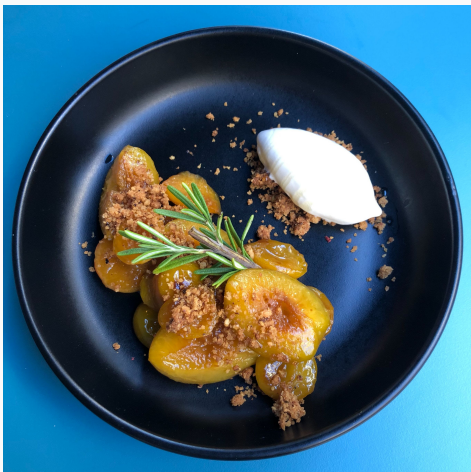


Ouverture de Narro, bistronomique proche du Panthéon



A la carte, le chef travaille une cuisine française, saine et contemporaine élaborée à base de produits frais issus de nos terroirs, de poissons sauvages de nos côtes ou encore de viandes françaises issues d'élevages respectueux.

Parmi les plats signature, les **pappardelle maison à la crème d'oursins** font déjà la réputation de cette table. En salle, le sommelier **Thomas Legrand**, passionné, assure une sélection intégrale en vins nature, biodynamie et bio et apporte des conseils pointus dispensés avec une sympathie non feinte.



Anciennement cheffe pâtissière du restaurant Benoit à New York (groupe Ducasse), c'est **Marion Bianchini** qui offre à l'adresse ses desserts créatifs, tel que le Cookie Dough "juste sorti du four" cacahuètes & noix de pécan, glace vanille de Tahiti ou la mousse au chocolat chaud, mascarpone à la fève de tonka et tuile cacao.

Ouverte en octobre 2020, la table n'a eu que quelques jours pour se faire une réputation et pourtant déjà le **guide Lebey** en fait l'un de ses **coups de coeur**.