

À Paris, le 20 janvier 2026



Une Saint-Valentin en 7 temps : l'expérience gastronomique et musicale inédite de L'Assaggio

Plongez dans l'univers envoûtant de **L'Assaggio**, où la tradition culinaire italienne rencontre l'art de vivre à la parisienne. À l'occasion de la **Saint-Valentin**, le samedi 14 février, le restaurant transforme sa table en un écrin dédié à la célébration de l'amour et des sens. Sous l'impulsion de son nouveau chef exécutif, **Marco Terenghi**, L'Assaggio signe une soirée pensée pour les couples en quête d'une expérience à la fois gastronomique et singulière. Dans ce cadre propice aux murmures et aux complicités, chaque détail est pensé pour accompagner la soirée et créer des souvenirs durables.



Pour cette occasion, les convives découvriront **un menu en 7 temps**, imaginé par le **chef Marco Terenghi** pour éveiller et sublimer les papilles. À la carte, une succession de créations raffinées met à l'honneur des produits d'exception et des associations subtiles : foie gras sur pain brioché, blinis au caviar Baeri Kaviari, tartelette de saumon Label Rouge à la vinaigrette au céleri, huître Gillardeau n°2 à la pomme et citron vert, rouget à la plancha, ravioli de ricotta et potimarron aux crustacés, puis turbot rôti, artichaut violet et beurre blanc à la bergamote, avant une note finale autour de la fraise sauvage et de la Chantilly.

Chaque création, élaborée avec précision et sensibilité, rend hommage aux saveurs authentiques et à l'héritage culinaire du Piémont.

Pour accompagner ce moment, **un duo de musiciens et une chanteuse** interpréteront en live des mélodies envoûtantes, créant une ambiance immersive et romantique. Une parenthèse enchantée, à partager en tête-à-tête, dans un esprit à la fois chaleureux et intimiste.

Marco Terenghi nommé chef exécutif de L'Assaggio, restaurant de l'hôtel Castille à Paris

Arrivé récemment aux commandes des cuisines de L'Assaggio, Marco Terenghi apporte une nouvelle impulsion au restaurant. À travers ce menu de Saint-Valentin, il livre une première expression de sa vision : une cuisine de saison, guidée par le produit, conçue pour raconter l'histoire d'une culture gastronomique riche et vivante.



Informations pratiques :

- Lieu : *L'Assaggio Bar et Restaurant, Hôtel Castille, Paris, 37 rue Cambon 75 001 Paris*
- Réservation : [The Fork](#) ou contact *L'Assaggio (01 44 58 45 67 ou lassaggio@castille.com)*
- *Menu spécial 14 février : 215€ par personne (supplément de 100€ accord mets et vins)*
- *Ouvert tous les jours de 12h30 à 22h30. Chaque soir, sauf le dimanche, le restaurant propose des performances de piano en live à partir de 19h30.*

À propos - L'Hôtel Castille :

Charme Parisien, style à l'italienne Au Castille, le charme français et l'hospitalité italienne se mêlent en une combinaison délicate. Dans une ambiance raffinée marquée par des antiquités combinées à un mobilier contemporain, l'attention portée aux détails met en valeur l'architecture aristocratique française typique du XVIII^e siècle. Situé au cœur du 1er arrondissement, à côté de la légendaire Maison Chanel, cet hôtel 5 étoiles se trouve à quelques pas de la place Vendôme, du Louvre et de l'Opéra Garnier. Avec ses séduisantes 108 chambres

et suites, ses 2 luxueuses salles de réunion et son restaurant L'Assaggio signé Ugo Alciati, le Castille Paris renferme tout le charme de la Ville Lumière.