

IKÊ, LE NOUVEAU RESTAURANT EXCLUSIF DU PRINTEMPS DU GOÛT

STÉPHANE ABBY, SIGNE IKÊ, UNE ODE AUX CÔTES DU PACIFIQUE QUI FAIT LE TRAIT D'UNION ENTRE LA TECHNIQUE ET LA PRECISION DE LA CUISINE JAPONAISE, ET LE RYTHME DES INFLUENCES SUD-AMÉRICAINES.



IKÊ au Printemps du Goût ©NinaCoriton

UN CONCEPT INÉDIT

IKÊ, c'est une référence à l'ikejime, technique japonaise très spécifique d'abattage du poisson, permettant une parfaite conservation de sa chair et des qualités gustatives. Dans la lignée des projets développés par Stéphane Abby, IKÊ est l'aboutissement d'une vision audacieuse : combiner l'élégance de la cuisine japonaise à la vivacité des saveurs mexicaines, autour de l'élément central qui lie ces deux mondes, le poisson. Cette tendance à l'hybridation des cuisines découle de plusieurs points communs entre le Mexique et le Japon, comme l'utilisation abondante des poissons et fruits de mer et la grande importance accordée à la cuisson des aliments.

Les légumes, condiments et épices, jouent aussi un rôle central dans les deux cuisines, contribuant à créer des plats complexes et nuancés. Du côté japonais, les légumes marinés et le wasabi ajoutent des saveurs uniques, tandis que les salsas et les piments diversifient les plats mexicains.

IKÊ, c'est une gamme de plats qui marient les saveurs, les techniques et les ingrédients de deux des traditions culinaires les plus riches et les plus diversifiées au monde.

**IKÊ, EN EXCLUSIVITE AU PRINTEMPS DU GOÛT,
PRINTEMPS HOMME, ETAGE 8**

IKÊ EN EXCLUSIVITÉ AU PRINTEMPS DU GOÛT

LA CARTE



UNE ODE
AUX CÔTES
DU
PACIFIQUE

Nos poissons sont issus de la pêche responsable - Petits bateaux et pêcheurs français.

SNACKS

Edamame grillés au bbq 6€
Tarama au wasabi 12€
Tempura de sardines à l'ail noir, crème matcha 12€
Gravlax de truite de Banka, crème fouettée au citron vert 14€

FRUITS DE MER

Huîtres, shiso, hibiscus, wakamé x3/x6 13/23€
Plateau d'huîtres nature (fines de claire n°3) x6/x12 20/38€
Plateau de fruits de mer de saison (selon arrivage) 50€
Caviar français (30g) 95€

PLATS

Froid
CEVICHE Lieu noir, saké-coco, yuzu, jalapeños 20€
LOBSTER ROLL Homard breton, brioche maison, mayo au wasabi, pickles de jalapeños, pommes paille 32€
AGUACHILE Langoustines, concombre, vinaigre de bonite 19€
CHIRASHI Bar ikejime, ponzu, avocat, fraises pimentées 24€

Chaud

MOULES Sautées au mezcal, sésame noir 19€
STEAK DE THON MI-CUIT Thon rouge au bbq, sauce poivre sansho 24€
TRUITE DE BANKA (Pays Basque) Truite au bbq, beurre blanc miso 24€
KARAAGE DE THON Thon rouge frit, mayonnaise chipotle 20€
TACOS DE NORI Poulpe au bbq, pico de gallo 19€

Supplément caviar français possible pour tous les plats - 12€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz japonais nature 5€
Salade de concombre au sésame 6€
Aubergines et courgettes laquées au miso 6€
Véritable soupe au miso rouge, coquillages, maïs 5€

DESSERTS

CHURROS Matcha, chocolat noir du Mexique 9€
KAKIGORI Granité abricot, gingembre, fleur de sureau 9€
DORAYAKI Gaufre au bbq, crème de haricots sucrés, vanille du Mexique 9€
BUNUELOS Beignet croustillant, crème de yuzu 9€
MOCHIS GLACÉS 1 ou 3 pièces 6€/12€
Au choix: Choco-noisette / Yuzu / Sésame noir / Mangue-passion

PRIX NET EN EUROS - 29 JUIN 2024



Ceviche de lieu noir, marinade au saké-coco, jalapenos et yuzu ©NinaCoriton



Huîtres de saison, shiso confit, huile d'achiote, algue wakamé ©NinaCoriton

PRINTEMPS



IKÊ EN EXCLUSIVITÉ AU PRINTEMPS DU GOÛT



Edamame grillé au bbq, citron vert et épices mexicaines ©NinaCoriton



Karaage de thon rouge, mayonnaise chipotle ©NinaCoriton



Churros au matcha, dip de chocolat noir ©NinaCoriton



Kakigori abricot et chiso ©NinaCoriton

PRINTEMPS



IKÊ EN EXCLUSIVITÉ AU PRINTEMPS DU GOÛT

À PROPOS DE STÉPHANE ABBY

Stéphane Abby est un restaurateur entrepreneur français. Son intérêt pour la cuisine s'est développé dès son enfance à Abidjan, inspiré par les arômes des brûleries locales et par sa grand-mère, qui possédait un hôtel restaurant en Côte d'Ivoire.

Avec Sabrina Goldin, il crée l'Asado Club en 2015, un concept de restaurant itinérant qui introduit la street food argentine à Paris, puis Carbón, un lieu qui se fait remarquer par sa cuisine authentique au feu de bois. Ils ouvrent dans la foulée Cantina, aux influences latines, Mesa, un restaurant végétalien, ou encore Carboni's, un hommage à la cuisine italienne à leur façon. Stéphane lance également en collaboration avec MOMUS, un café signature qui mélange des influences de trois continents. Il fait également partie de The New Makers, un collectif unique de chefs issus de différents pays, initié par Veuve Clicquot.



Vue de la Terrasse du restaurant ©RomainRicard



Stéphane Abby au Printemps du Goût
©EmilieFranzo

INFOS PRATIQUES

IKÊ,
EN EXCLUSIVITE AU PRINTEMPS DU GOÛT,
PRINTEMPS HOMME, ETAGE 8

OUVERT 7 JOURS SUR 7

Lundi – mardi – mercredi : 10:00 – 20:30

Jeudi – vendredi – samedi : 10:00 – 21:30

Le dimanche : 11:00 – 20:00

PRINTEMPS

