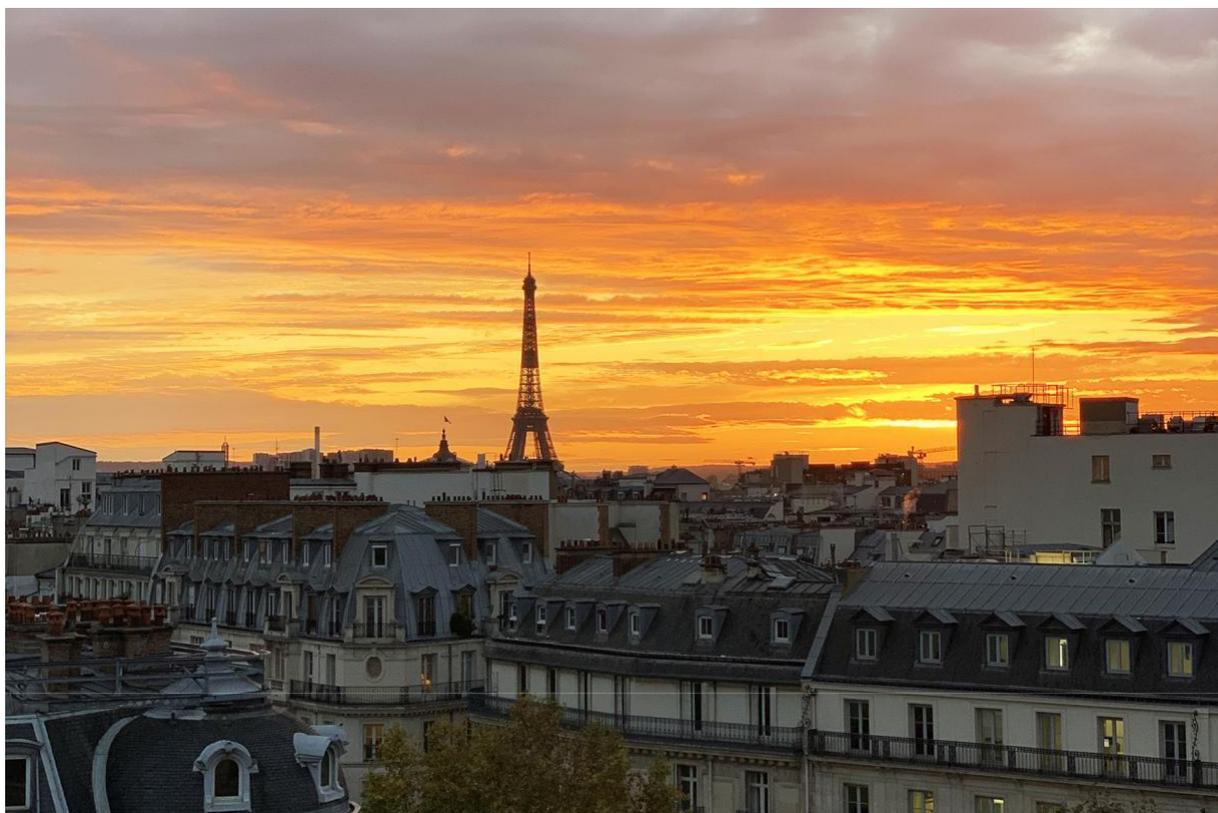


JUILLET 2021



**LE PRINTEMPS DU GOÛT DRESSE LE COUVERT LE SOIR JUSQU'À 23H :  
RESTAURATION ET TERRASSES SUR DEUX ÉTAGES**

**POUR LA PREMIÈRE FOIS DEPUIS SON OUVERTURE ET  
POUR CÉLÉBRER L'ARRIVÉE DE L'ÉTÉ, LES CHEFS ET ARTISANS DU  
PRINTEMPS DU GOÛT RÉENCHARENT LE QUOTIDIEN ET IMAGINENT DES  
CARTES ESTIVALES DE HAUTE VOLÉE POUR UN DÎNER AVEC UNE VUE SUR  
LE CIEL DE PARIS**



*Vue depuis les terrasses du Printemps du Goût*

Dès le **17 juin** prochain, rendez-vous au **7<sup>ème</sup> étage**, sur la **nouvelle terrasse du Printemps du Goût** avec vue imprenable sur tout Paris ! Ici, on peut compter sur l'expertise de la maison **Byzance** (expert des produits de la mer) pour des tapas bien ficelées qui s'accordent à merveille aux pépites dénichées par l'équipe du **Bar Perché du Repaire de Bacchus**.

Un peu plus haut dans le ciel, **au 8<sup>ème</sup> étage**, se joue une partition bistronomique enlevée grâce aux audacieux chefs des restaurants **Regain** (franche table carnivore), **La Reine Mer** (poissonnerie moderne et table de la mer) et **Laurent Dubois** (célèbre MOF fromager et son inédit restaurant de fromages).

## UN ŒIL EN SALLE !

### LES COUPS DE CŒUR À LA CARTE DES TERRASSES DU PRINTEMPS DU GOÛT

**BAR PERCHÉ** – Bartender en hauteur par le Repaire de Bacchus

Coup de ♥ : *Domaine Les Villaines, Côteaux d'Aix-en-Provence, 2020*  
5€ le verre

**BYZANCE** – Expert des produits de la mer

Coup de ♥ : *Patte de poulpe de Galice* 14,90€

**REGAIN** – Table bistrotière carnivore par Laurent Dubois

Coup de ♥ : *Pâté en croûte maison foie gras de canard farce aux épices douces servis avec pickles de légumes et salade*  
12€

**LA REINE MER** – Poissonnerie moderne Par Grégory Areinx

Coup de ♥ : *Dorade Grise de petit bateau cru sur arête, vinaigrette aux agrumes et vinaigrette aux herbes*  
25€ par personne

**LE FROMAGE** – Spécialités fromagères par Laurent Dubois

Coup de ♥ : *La Feta, tranche de feta grec tomate ancienne du sud-ouest marinée au vinaigre de Modène mélange d'épices Dukkah* 15€

### À NOTER !

Pour profiter comme jamais du feu d'artifice du 14 juillet sur les toits de Paris, les chefs et artisans du Printemps du Goût imaginent des menus exceptionnels !



### INFOS PRATIQUES

RÉSERVATIONS au 01 42 82 75 00 Dès le 1<sup>er</sup> juillet 2021, de 10h à 23h Tous les jeudis, vendredis, samedis (entrée par le 2 rue du Havre 75009 Paris)

# PRINTEMPS