

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA LA RÔTISSERIE D'ARGENT

Soupe à l'oignon gratinée

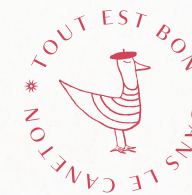
À deux pas de sa prestigieuse aînée, La Tour d'Argent, la Rôtisserie d'Argent cultive un esprit résolument parisien. Dans une atmosphère simple et chaleureuse, la tradition française s'exprime à travers des grands classiques exécutés avec justesse et générosité.

Grand classique des tables parisiennes, la **Soupe à l'oignon gratinée** incarne l'élégance simple d'une tradition maîtrisée. Longuement confits, les oignons dévoilent une douceur profonde, portée par un bouillon riche et savoureux, aux notes subtilement caramélisées.

Sur le dessus, le pain doré s'imprègne délicatement avant de disparaître sous un généreux gratin de fromage affiné, fondu et légèrement croustillant. À la dégustation, la chaleur enveloppante, le fondant des oignons et le filant du fromage composent un équilibre parfait.

Une recette intemporelle, sincère et rassurante, qui célèbre le goût juste et le plaisir des classiques exécutés avec précision.





À la tête des fourneaux, Romuald Sinnan, chef passionné formé en cuisine et pâtisserie, conjugue tradition et modernité. Après plus de quinze années dans de grandes brigades parisiennes et une parenthèse américaine au restaurant Aua dans le Massachusetts, il insuffle à la Rôtisserie d'Argent une cuisine précise, généreuse et de saison.

« En tant que chef de la Rôtisserie, j'ai pour mission de perpétuer les recettes traditionnelles de la cuisine française, tout en y ajoutant une touche de modernité. La table de la Rôtisserie est un lieu de partage et de gourmandise où nos clients viennent passer un moment convivial »

Romuald Sinnan, Chef de la Rôtisserie d'Argent

INFORMATIONS PRATIQUES

Soupe à l'oignon gratinée « La Volière » : 14€
19 Quai de la Tournelle, 75005 Paris

