

L'EXPRESS

RESTAURANT LE GALLIERA, l'excellence jusque dans votre assiette.

C'est dans un lieu tout en élégance, avec ses couleurs chatoyantes et ses alcôves aux thématiques insolites, que le restaurant Le Galliera vous accueille chaleureusement. Les habitués s'y régalaient d'une cuisine tendance bistro et axée avant tout sur la fraîcheur des produits.

Le restaurant Le Galliera, repris en 2011 par le couple emblématique aveyronnais Véronique et Serge Boyer, cultive à bon escient le bon goût et l'excellence, jusque dans ses plats. Mais place d'abord à ce vaste lieu où le décor, réalisé par l'architecte-décorateur Thierry Carel, tout en drapés et dentelles, sonne comme un rappel au musée de la Mode de la ville de Paris – Le Palais Galliera – situé juste en face. Un accueil personnalisé est réservé à chaque arrivant grâce à Alain Chantrelle, directeur de l'établissement, et à un collaborateur de trente ans de Serge Boyer. Ici, on dit "bonjour", "au revoir", on vous met à l'aise, on suggère ou conseille vos places... avec le sourire.

Au sous-sol, changement d'ambiance avec des salles thématiques surprenantes et intimistes, idéales pour des déjeuners d'affaires.

Coexistent le Train, le Chalet, le Chai, le Tonneau ou encore la Voute, autant d'alcôves aux ambiances différentes pour déguster des plats alléchants.

Le Chef aux fourneaux, Inoussou Traoré (35 ans), a notamment fait ses armes chez Joël Robuchon, Hélène Darroze... Ses crédos : travailler avec passion, dès le matin, les produits de chaque arrivage quotidien, maîtriser la cuisson et la justesse de l'assaisonnement et avoir le sens de l'innovation. Les victuailles sont rigoureusement sélectionnées pour leurs qualités gustatives : veau de l'Aveyron, agneau du Segala élevé en plein air, viande de Salers... Les plats du jour, qui jouent à fond la carte de la saisonnalité, changent quotidiennement : risotto au parfum de truffes, émulsion de champignons,

lard grillé et parmesan, pavé de bar rôti avec légumes craquants de saison dans leur jus, thon mi-cuit au sésame, ou encore les incontournables tartares de bœuf de



l'Aubrac ou côte de veau élevé sous la mère (400 g) dans son jus réduit. Pour finir en beauté, Le Galliera

propose enfin d'irrésistibles desserts maison comme ce délicieux mi-cuit au chocolat noir.

Les amateurs accompagneront leurs mets d'un verre de vin* et notamment de la Cave Prestige du patron. Serge Boyer, grand amateur de nectars viticoles, investit en effet régulièrement dans des vins de garde et millésimes de différentes régions de France. Il les fait ensuite patiemment vieillir dans sa cave personnelle, climatisée, afin de les proposer dix ou quinze ans plus tard à sa clientèle, à un prix défiant toute concurrence.

Pour les matinaux, Le Galliera propose son fameux petit déjeuner (9€) comportant une boisson chaude, un authentique jus d'orange pressé, et viennoiserie et petits pains provenant de la pâtisserie Cyril Lignac, un voisin du Galliera.

Ouvert du lundi au vendredi de 6h45 à minuit (service en continu de 11h30 jusqu'à 22h), le samedi de 6h30 à 20h. Plat du jour entre 18€ et 21€ (midi et soir). Menu 38€ (entrée + plat + dessert + vin).

Petit plus : Places de parking faciles près du restaurant. Superbe terrasse donnant plein sud-ouest (et chauffée).

Infos : 15, avenue Pierre 1^{er} de Serbie, 75116 PARIS.

Tél. : 01-47-20-82-06.

www.legalliera.com

