



/// Les Confidences - Hôtel San Regis

#

Ouvert en : Septembre 2019

12 rue Jean Goujon
75008 Paris

←

Homer Lobster Saint-Germain
75006

→

Chicky Paris
75002







[Visualiser l'article](#)

Une adresse caché dans le Triangle d'Or

Les Confidences est un jardin secret, niché au cœur de l'élégant Hôtel San Regis, situé dans le Triangle d'or. Cette maison existe depuis maintenant 100 ans et appartient depuis plusieurs décennies à la famille Georges. Intimiste et feutré, le restaurant Les Confidences fait partie de ces cachettes parisiennes, rares et intemporelles, où il fait bon savourer un délicieux moment à l'abri du tumulte parisien, sous une majestueuse verrière.

Le lieu est propice à une cuisine typiquement française, subtile mais simple, où la qualité du produit passe avant tout.

Fidèle à l'esprit de la Maison, le nouveau Chef Romain Leydier y apporte sa touche personnelle.

Attaché à une gastronomie saine, il veille aux cuissons ainsi qu'aux assaisonnements. Aux Confidences, on découvre ainsi une cuisine technique, fraîche et identifiable, tant à l'œil qu'au goût.

De ses apprentissages et ses expériences, au sein de grands restaurants tel que La Tour d'Argent** et La Marée*, Romain Leydier a appris l'excellence, l'art du sur-mesure et la transmission.

Des qualités essentielles pour régaler les gourmands !



Avis de la rédac sur Les Confidences - Hôtel San Regis

A notre arrivée au San Regis, se dresse devant nous un monument majestueux. Une fois rentré et guidé jusqu'au restaurant de l'hôtel : Les Confidences, nous découvrons un lieu à l'abri du tumulte parisien, intimiste, spacieux et à la décoration réconfortante. Le lieu est végétale et le plafond est une verrière : c'est un cocon en plein Paris ! Nous démarrons le dîner avec le foie gras de canard à la flamme sur des notes de pommes ainsi que le saumon mariné à la fleur d'hibiscus et aux épices. Ces deux entrées sont rafraîchissantes, c'est une belle entrée en matière. Nous continuons le repas avec le suprême de poulet au thym citron, tempura de chou-fleur et purée de pomme de terre au basilic : le tempura de choux n'est pas commun, c'est une belle découverte ! Nous optons également pour le paleron de veau mijoté, mini carottes braisées, jus court aux herbes : un coup de cœur ! La viande est fondante et parfaitement cuite tout comme les carottes, le jus quant à lui est divin ! Afin de ne pas gâcher les fanes de carottes, le chef les fait frire ce qui amène du croustillant au plat. Miam ! Pour finir le plat en beauté, nous choisissons la tartelette à la mangue fraîche, émulsion au lait de coco, vanille de Madagascar. L'acidité et le sucre sont parfaitement équilibrés, c'est délicieux. Nous prenons aussi la patate en croûte de sucre muscavado, praliné de noix de cajou, glace maison à la vanille de Madagascar. Le jeu de température entre la patate douce et la glace est très agréable, c'est là aussi en coup de cœur. Le service quant à lui fini de parfaire l'expérience, le serveur, présent depuis de nombreuses années, est très professionnel et attentif !