

© STEVE BAUCH / 2025
www.visionfotografie.de
info@visionfotografie.de
++49-173-5687355



06/25 [septime25]

[bildwerk: 2025 / die reisen des Herrn b.]

SEPTIME CHARONNE

Des bonnes idées en pagaille, beaucoup de fraîcheur et d'aisance, de la passion et même un peu de malice, mais toujours de la précision et de la justesse : mené par Bertrand Grébaut, Septime symbolise le meilleur de cette nouvelle génération de tables parisiennes à la fois très branchées et... très épicuriennes. Au milieu de la rue de Charonne, le lieu exploite à fond les codes de la modernité : grande verrière d'atelier, tables en bois brut, poutres en métal... Une vraie inspiration industrielle, plutôt chic dans son aboutissement, d'autant que le service contribue à faire passer un bon moment. Comme on peut l'imaginer, tout cela se mérite : il faudra réserver précisément trois semaines à l'avance (et en ligne uniquement) pour avoir une chance d'en profiter.

MENU CARTE BLANCHE EN 7 ÉTAPES

Homöpathischer Einlauf : Quarkbällchen mit Limonencreme : Carpaccio - gefüllte Tortellini - Sellerie : Knochen mit Beefsalsa, Chips und Peperoni - Sellerie mit Nussfüllung und Senfsamen : Pilze mit gebratener Petersilie mit Fenchel oder so - Jacobsmuschel an homöopathischem Muschelgelb auf Pilzbrühe : Käse - Jura / Basque / Lozère : Eis mit Pilzen - Obst mit Beigeschmack - Schokopraline mit Einlage : Kaltgetränke - Café

























































































