



AO IZAKAYA 9^e

12, rue Caumartin. Tél. 01 42 65 31 53. www.aoizakaya.com

• De 12h à 14h30 et 18h à 23h • Fermé samedi midi, dimanche et lundi • Prix moyen: 60 €.

JAPONAIS Le chef Yasuo Nanaumi, que l'on a connu aux fourneaux de belles maisons comme le Moulin de Mougins, ou le Lucas Carton a ouvert un izakaya (bar à tapas japonais), près de L'Olympia. On trouve ici une cuisine japonaise twistée d'une French Touch. Les viandes de la maison Metzger, le saumon et les légumes bio s'acoquinent à des ingrédients et épices traditionnels directement importés du Japon. Au programme, des tapas japonaises chaudes et froides faisant alterner carpaccio de saumon parfumé au yuzu (15 €) et filet de bœuf Tataki mi-cuit à la sauce aigre douce vinaigrée (22 €). Le jour de notre visite, nous avons cédé aux sirènes de l'omakase, une tradition japonaise qui laisse au chef le soin d'imaginer le menu de ses clients selon ses humeurs et le marché du jour (65 €, 3 entrées, 2 plats et un dessert). Une excellente occasion pour découvrir une gambas et salade de pâtes de taro au soja et sésame, un original thon mi-cuit parfumé au yuzu et jalapeños ou encore une exceptionnelle escalope de foie gras poêlée servie sur un lit de tofu frit et de radis râpé ! Du très bon, très frais et très beau. Le cadre signé Kunihiko Takano fait vibrer le bois dans un style graphique et géométrique étonnant, avec des jeux de lamelles associés à des impressions gaufrées. Les lustres dorés parent la salle à manger avec une vue sur la cuisine ouverte. À l'étage, hommage à l'indigo (AO signifie bleu en japonais) pour une ambiance plus cosy. Midi : menus à 28 € et 32 € et Bento box à 29 €. Mention spéciale pour le service charmant et attentif.