



Fichon

Boissonnier
Cave à poissons



NOUVEAU CHEF CHEZ FICHON !

Katsuhiko SATO (ancien chef de partie auprès de Yannick Alléno, Patrick Pignol ou encore Alain Dutournier) intègre les cuisines de ce restaurant amarré dans **une ancienne quincaillerie du 18ème arrondissement de Paris.**

DANS L'ASSIETTE...

Katsuhiko SATO, chef Japonais cuisine **le poisson sous toutes ses formes** (cru, poché, à la vapeur, fumé...). En entrée, régaliez-vous avec **des huîtres**, de la **burratina aux truffes** ou encore un assortiment de **charcuterie de thon fumé**. Côté plat, on retrouve un ceviche de bar et fruit de la passion, un **tataki de bonite** ou encore une **aile de raie au chorizo**.

En dessert: un cheesecake sans cuisson oréo betterave ou encore une crème vanille, châtaigne relevé d'une chantilly aux marrons.

DANS LE VERRE...

Un conseil sur un accord mets iodé et vin? C'est à Mathieu qu'il faudra demander. **Mathieu Dewilde**, le fondateur, est **spécialiste du vin depuis plus de 10 ans**. Il met un point d'honneur à s'orienter vers **une sélection à 90% de vins bio ou biodynamique**. A la carte on retrouve également une sélection de **cocktails, de bières artisanales et de spiritueux**.

Le +: Fichon propose ses bouteilles à emporter, au prix caviste

** La décoration du restaurant est réalisée par **Charles du Pouget**.



Fichon : 98 rue Marcadet, 75018
Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 – 19h30 – 22h30
Contact RP et invitation: Clara RP hello@clararp.com

Clara RP / food & lifestyle