

MOKKO



« Je ne dénature jamais un produit, j'accompagne son goût », Arthur Hantz, le chef et propriétaire du nouveau restaurant MOKKO propose une carte qui évolue quotidiennement.

Au menu : une formule dégustation surprise en cinq services (39 euros), ou un choix à l'ardoise avec des assiettes à partager (5 assiettes suggérées pour deux).

Dans l'assiette du chef on retrouve des saveurs et des inspirations puisées de ses voyages passés, le tout sublimé avec des produits de nos régions françaises.

L'adresse? 3 rue Francoeur 75018
28 places assises

En groupe? Réservez la grande table en bois pour 14 convives dans la salle du fond.





LE PRODUIT AU CŒUR DE L'ASSIETTE :

Ne demandez pas la carte, chez Mokko, le menu se trouve sur l'ardoise, et il change quotidiennement. L'inspiration du chef se fait chaque matin, en fonction des produits qu'il trouve lors de son marché. Arthur Hantz prône l'amour du produit, les goûts francs. Le chef travaille au maximum avec des produits issus de l'agriculture responsable, des poissons issus de la pêche durable et des légumes bios.

Dans chaque plat, un produit est mis en avant, les condiments et accompagnements sont présents pour sublimer ce produit central. Arthur Hantz ne dénature pas le produit, il l'accompagne.

Il sublimera par exemple les petits pois avec de la noisette pour mettre en avant la douceur du produit, ou au contraire, il jouera sur l'amertume avec une assiette chicorée / endives déglacées au jus de pamplemousse.

Chez Mokko, vous trouverez régulièrement à la carte du cochon ou encore du poisson, deux produits que le chef adore cuisiner de différentes façons (cuissons lentes, mets marinés, saisis ou encore crus). Amoureux des légumes, Arthur propose également de nombreux plats végétariens. Soupes de légumes aux agrumes et bouillons épicés aux champignons sont au menu.

EXTRAIT DE LA CARTE :

Jambon de Truie (6 euros)

Tartare de veau de lait, crème de pois chiche (14 euros)

Poire de bœuf de Galice grillé, risotto d'épeautre et betterave (15 euros)

Purée soufflée, endive et chicorée braisée, émulsion au parmesan (10 euros)

Tataki de canard, dernière tomates et cresson (14 euros)

Velouté de patate douce aux agrumes (8 euros)

Assiette de fromage ou dessert du jour

À l'ardoise, des vins naturels, bio, biodynamiques. Mokko travaille en direct avec les petits producteurs pour sa carte des vins. Dix bouteilles de vin rouge et dix bouteilles de vin blanc sont à la carte. (Papillon Blanc chez Henri Milan 2015, Riesling Alsace Geschikt 2015 // Rouge : Cuvée Arthur Rapatel, Gerard Eyraud 2009, Haut Medoc, Clos du Jaugueyron, Michel théron 2014). Des digestifs sont également proposés par la maison.

Une formule dégustation
en cinq étapes



Chez Mokko, vous trouverez des assiettes à partager, ou vous pouvez tout simplement vous laisser tenter par le menu dégustation en cinq services du chef à 39 euros (menu surprise, adaptable en fonction des allergies).

ARTHUR HANTZ, LE CHEF DE MOKKO :

Cuisinier et voyageur,
Arthur est autodidacte.

Il s'est formé en France
et à l'étranger en passant
par les cuisines de chefs
renommés comme
L'atelier (Arles **) de
Jean Luc Rabanel, La
Chagnette (Arles *) de
Armand Arnal; Pujol
(Mexico 50 Best) d'Enrique
Olivera; Nectar (Merida) de
Roberto Solis; ou encore
Noma (Tulum) de René
Redzepi



* Mokko est le surnom de la compagne du chef du restaurant.

Ouvert du Mercredi au Dimanche pour le dîner 19h30/23H
Service déjeuner uniquement le samedi/dimanche 12h30-15H
Metro : Ligne 12 Lamarck Caulaincourt / Bus Ligne 80
Tel : 09 80 96 93 60



Clara RP / food & lifestyle

Contact presse/invitations : hello@clararp.com