

TaoKan

LA GASTRONOMIE CHINOISE EN TERRASSE

Tout l'été, ce classique de Saint-Germain reçoit ses convives sous les étoiles.

Aux beaux jours, les terrasses sont les lieux les plus désirables de la capitale. Aussi, faudra-t-il être tenace pour fouler celle de TaoKan, le temple de la gastronomie chinoise revisitée et modernisée par Christophe Daine et son chef Au Tien Dat. Élégante et toute vêtue de bois, elle trône jusqu'à fin octobre dans la très calme rue du Sabot, cadre idéal pour déguster les mets à la carte d'été ainsi que, bien sûr, les grands classiques de la maison.

Les gourmets savoureront ainsi en entrée un Sheng Chun, rouleau de printemps à la langouste et aux herbes fraîches, une Sha La, salade de mi-cuit de bœuf snacké au poivre noir, à moins que vous ne préfériez la fraîcheur du Bo Luo Xia Sha La, délicieuse salade d'ananas thaï et crevettes croustillantes. Puis, dans la douceur de la nuit qui tombe, les convives retrouveront les fameuses et fondantes bouchées à la vapeur Dim Sum, l'incroyable saveur du Ruan Ke Xie, crabes mous de Hong Kong, sautés au poivre et piment frais, et que seul TaoKan cuisine à Paris, ou encore la juste simplicité du Jiao Yan You Yu, ces calamars sautés et juste assaisonnés de sel, poivre, piments frais et citron vert. Le bœuf Loc Lac, avec sa sauce TaoKan et ses oignons acidulés, est là, immuablement impeccable.

Les étoiles brillent rue du Sabot et l'on prolonge le plaisir de dîner sur cette terrasse avec quelques Nems au chocolat noir, irrésistibles gourmandises franco-asiatiques. L'été sera long et succulent !

PHILIPPE LATIL

©DR



8, RUE DU SABOT
75006 PARIS

+33 1 42 84 18 36
WWW.TAOKAN.FR

MIDI ET SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
ET DIMANCHE SOIR.
FERMÉ DU 1ER
AU 15 AOÛT.