

## Nouvelle consécration pour le chef étoilé Guy Savoy.



Pour la septième fois consécutive, le chef doublement étoilé, Guy Savoy reste en tête du classement au palmarès 2024 des 1000 meilleurs restaurateurs du monde, il reste à la première marche du podium, avec une note 99,5/100. Découvrez le classement sur le site officiel

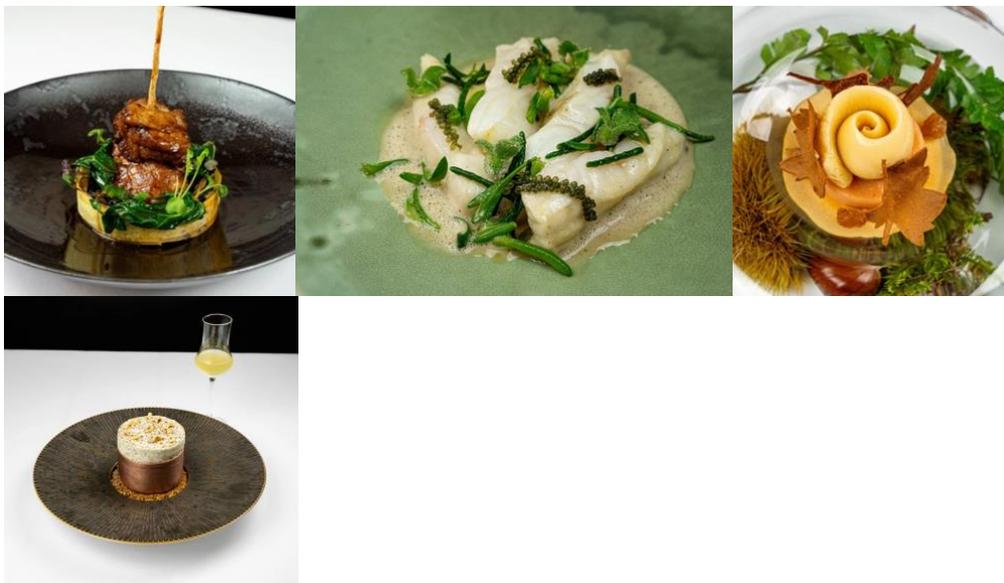
: <https://www.laliste.com/fr/laliste/world>

Après avoir perdu sa troisième étoile dans le Guide Michelin, le chef Guy Savoy continue son envol et il démontre qu'il est

l'un des meilleurs chefs de cuisine de tout Paris, son restaurant et une institution, il est placé dans la Maison de la Monnaie dans le 7<sup>ème</sup> à Paris. Toutes ses équipes sont motivées à récupérer cette troisième étoile, plus de travail sur les produits frais et de qualité, des cartes de saison et innovantes et soignées, mais aussi un service en salle plus pointu. Le chef Guy Savoy s'est fixé des priorités, d'ailleurs il a été classé le meilleur chef du monde en France, dans le guide célèbre : <https://www.laliste.com/fr/>

Le chef de toute sa brigade en cuisine vous dévoile sa nouvelle carte et ses belles images en illustrations.

Venez-vous régaler et voyager entre terre mer et sans oublier une note de gourmandise et légère au niveau des desserts.



**Commençons** par le fameux ris de veau, servi moelleux et croustillant, imaginez ce plat, ces saveurs, ces parfums... sous forme d'une brochette et de verdure, comme un jardin de forêt. Pour celles et ceux qui sont amoureux du poisson bien frais et mis en scène dans votre belle assiette, voici le fameux Turbo servi tiède presque comme une salade, avec cette couleur et cette verdure à découvrir.

Avant de finir ce dîner ou ce déjeuner, rien de tel pour finir avec une pointe douceur, avec

ces deux desserts nouveaux, dans cette nouvelle carte.

Goûtez cette poire, ce coing et ces marrons sous toutes ses formes, aussi crémeux que légers, on respire l'automne à travers la forêt.

Enfin, ce soufflé "froid et chaud" au parfum de café noisette, onctueux, aérés, crépitants, je vous laisse voyager et découvrir cette merveille.

**Pour toute informations.**

Réservez votre table: <https://www.guysavoy.com/reservation/new>

Visitez le site officiel du chef Guy Savoy: <https://www.guysavoy.com/>