



Une adresse discrète près de l'avenue Montaigne (Paris VIII^e)

La Table du Huit se met en quatre



L'établissement ne se laisse pas découvrir si facilement et c'est ce qui fait tout son charme. Niché au coeur de l'Hôtel 5* *La Maison Champs Elysées*, le restaurant se cache derrière de grandes portes qui ne laissent entrevoir qu'une partie de la décoration surprenante et non-conformiste du lieu. Nicola Pisu baigne dans la gastronomie depuis son plus jeune âge. Poussé par sa passion de la bonne cuisine, il s'installe à Paris et exerce ses talents dans de prestigieux restaurants italiens de la capitale, avant d'ouvrir son propre établissement en 2013. Au fil des années, Nicola a développé et affiné son amour pour les produits de qualité et typiques de sa région natale. C'est dans ce respect des matières premières que le Chef signe pour la Table du Huit une carte aux fortes inspirations italiennes mettant en avant une

cuisine saisonnière, fraîche et généreuse. Il y sublime les produits de la mer tel que le thon qu'il associe volontiers au thym et au romarin ou encore le filet de bar qu'il décline en version tartare au citron vert accompagné de son sorbet à la menthe. Les pâtes fraîches sont faites sur place chaque jour, de même que les pains et focaccias maison qu'il est conseillé de tremper dans l'huile d'olive sarde pour un antipasto dans les règles de l'art. Nicola Pisu s'approvisionne directement auprès de petits producteurs pour les fromages et la charcuterie. Tout comme pour sa carte des vins, pour laquelle il a sélectionné avec attention un éventail de vins « *made in Sardaigne* ».

Classe parisienne : les tables sont nappées et les bergères houssées d'un voile blanc aérien. Une adresse branchée prisée du showbiz, de la mode et des médias. RTL n'est pas loin et Yves Calvi et consorts sont des fidèles. Un rendez-vous intime et de qualité, pas si fréquent dans ce quartier si tumultueux.

La Table du Huit
8 rue Jean Goujon - 75008 Paris
Tél. : 01 40 74 64 94
www.latableduhuit.fr