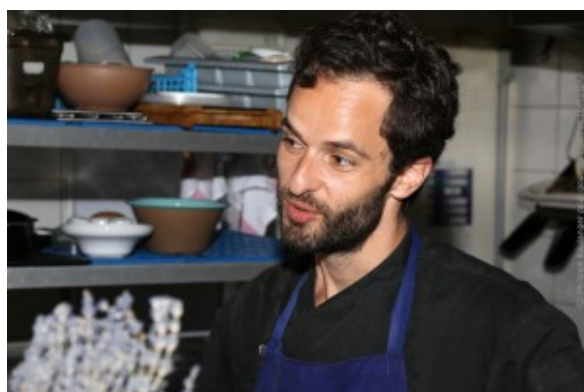


# Déjeuner aux “Miniatures”, le restaurant de Yoni Saada, candidat Top Chef 2013

Que dire sur ce restaurant... il frôle le sublime, il touche l'exceptionnel et a un rapport qualité-prix imbattable... Au delà de la qualité de ses plats, le chef, Yoni Saada, est extrêmement chaleureux et accueillant. N'hésitez pas à le saluer par la fenêtre de sa cuisine...c'est un passionné qui prendra toujours plaisir à discuter cuisine.



discussion culinaire



Yoni Saada

Nous avons opté pour le menu 3 entrées , deux plats et deux desserts dont voici les photos.



saumon gravlax crème de yuzu



foie gras mi cuit, caramel  
beurre salé, croustillant de  
noisetins



daurade en tartare , céleri,  
pickles de poires au citron  
vert



crostini de champignons,  
oignons confits



turbot, émulsion de  
courgette, tomate coeur de  
boeuf braisée

Tout était délicieux, mais ce turbot mérite une mention spéciale "coup de cœur"...



agneau, choux fleur, huître  
pochée



cheese cake she's cake par  
Séphora



Paris Brest

Merci encore à toute sa brigade pour son accueil et ses conseils culinaires .

**Restaurant "Miniatures"**

**31 Avenue de Versailles**

**Paris 16°**

**France**

**0033 (0)1 45 20 74 12**

[www.restaurantminiatures.com](http://www.restaurantminiatures.com)

