



Da Rosa

**62, rue de Seine
75006 - Paris**

This restaurant's ID is 27

José Da Rosa, nous fait pénétrer, dans le laboratoire des plus prestigieuses enseignes parisiennes : les hôtels du Meurice, Costes, St James, Sofitel Sèvres, Prc Hyatt Vendome; les restaurants le George : , le Ruc, l'Esplanade, Hélène Darroze, le Relais Louis XIII, le Chiberta, l'Atelier Joël Robuchon, l'Avenue, La Grande Armée, Colette, Le barattier, Marly, Café Beaubourg.

Les plus grands chefs ont fait confiance à José Da Rosa. Il parcourt, le monde depuis plus de 15 ans enquête de saveurs nouvelles. Qualité et simplicité sont ses maîtres mots. Il revendique une cuisine sobre, sans préparation savante. Aujourd'hui il désire offrir à toutes et à tous la possibilité de déguster, chez soi, les produits qui figurent au menu des plus grandes tables parisiennes : caviar iraniens, français, transmontanus, jambons ibériques, Bellota, riz carnaroli, épices, foie gras, ventrèche de bonito del norte, huiles d'olives, truffes du luberon, parmesan reggiano vache rouge, thés, vins, champagnes

José Da Rosa, s'est entouré d'artiste pour créer son épicerie fine : Jacques Garcia a imaginé l'espace et les décors, Corinne Cobson a dessiné l'uniforme et le collectif d'artistes Samarcande a composé la musique de ce lieu.

Bercé par mille odeurs, par mille Couleurs, le plaisir de la découverte nous entraîne.

Closest subway: Odéon

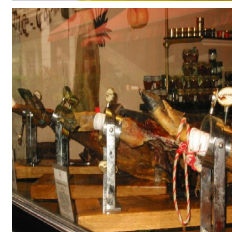
Quartier Latin

33 (0)1 45 21 41 30

33 (0)1 45 21 40 38

da-rosa@wanadoo.fr

@ Web: <http://www.restaurant-da-rosa.com>



<http://www.paris-restaurants-guide.com>