

03 avril 2026

Paris 17ème, j'Adore Hôtel, un écrin gourmand bien caché.

Quand cuisine et accords mets-vins trouvent l'équilibre parfait.

Les entrées, finesse des saveurs.

Le **Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Somme, betterave jaune et gel mandarine** ouvre le bal avec délicatesse. La fraîcheur iodée des Saint-Jacques se mêle à des notes d'agrumes légèrement épicées relevées par un **Sancerre "Grande Cuvée" 2024 – Fournier Père & Fils** vif et minéral qui vient souligner la finesse du plat.



Plus intense, le **Finger chocolat caramel beurre salé, glace chocolat noir maison, tuile au cacao et noix de pécan torréfiées** joue sur la gourmandise et les textures. L'accord avec le **Pinot Noir rouge – Fournier Père & Fils** surprend et fonctionne, apportant une belle fraîcheur et des notes de fruits rouges à la richesse du chocolat.



<https://sortiesculturelles.com/pairs-17eme-jadore-hotel-un-ecrin-gourmand-bien-cache/>