

MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL



Prix nets, service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Provenances produits : Veau Français, Bœuf Français.

LETTRE D'UN CORRESPONDANT

À la rédaction,
il m'est récemment arrivé quelque chose dont j'ai encore du mal à me rendre compte.
Parler ici de déjeuner ou de dîner serait trop réducteur ou conventionnel.

Un repas, normalement, obéit à une succession ordonnée et prévisible.
On arrive, on s'assied, on observe la salle, on choisit quelque chose à boire et à manger, on
converse, on traverse les plats, puis l'on s'en va.

Ce que j'ai vécu ne ressemble à rien de tout cela.
J'ai plutôt eu l'impression de vivre comme un lent déplacement intérieur.
Au début, pourtant, tout semblait normal.
Une salle harmonieuse et élégante. Des lumières soigneusement tamisées.
Des personnes s'exprimant avec l'assurance de ceux qui pensent savoir exactement comment
le moment se déroulera.

Tout commence avec une crème caramel et son d'un Americano.

Cela ressemblait à une attention aimable.

Une ouverture délicate. Presque rassurante. Ça ne l'était pas.

*La douceur n'était pas là pour consoler. Elle préparait simplement le terrain.
L'amertume est arrivée avec une précision chirurgicale. Silencieuse. Polie. Inévitable.*

*C'est à cet instant précis que j'ai eu le premier soupçon qu'il ne s'agissait pas d'un simple repas.
Que quelqu'un, avec une élégance extrême,
avait décidé d'intervenir sur le système nerveux avant même de s'occuper de l'appétit.*

***Tournez la page.
Jusqu'ici, tout semblait encore parfaitement à sa place.***

.

HOMARD

*La précision peut être une forme de sensualité.
Ici, c'était bien de cela dont il s'agissait
Une élégance si maîtrisée qu'elle en devenait presque déstabilisante.*

UDON

*Du beurre et de l'eau de tomate jusqu'à l'excès.
Le pain, inévitable.
Une scène classée rouge, parfaitement dressée.*

RADICCHIO

*Il existe des saveurs qui ne demandent pas à être aimées.
Celle-ci en faisait partie.
Élegante, ferme, subtilement dérangeante.*

AMANDE

*Enfin, un appui. L'eau de mozzarella apaise.
L'amande rassure. Le lard réchauffe.
J'ai cru à un refuge. Je n'y étais qu'en transit.*

ROUGET

*Ce n'est pas une saveur que l'on goûte à distance.
Elle vous atteint de plein fouet. Roche, sel, impact.
Puis ce coup final que vous n'aviez pas prévu.*

BOEUF

*Certains plats parlent à voix basse.
D'autres occupent l'espace.
Celui-ci appartenait clairement à la seconde catégorie.*

FRAISE

*J'ai cru à une trêve.
Ce n'était qu'une autre manière, infiniment plus élégante, de poursuivre.*

ABRICOT

*Pulpe. Jus. Abandon.
La douceur parfaite des fruits qui se donnent sans résistance*

BRIOCHE AUX POIRES

*Enfin quelque chose qui ne met pas à l'épreuve. Qui accueille.
Et cela, après tout le reste, surprend presque qu'il ne rassure*

*C'est pour tout cela que je vous écris.
Parce que je continue à trouver impossible,
même impensable d'appeler ce moment simplement un repas.
Un mot me vient : une traversée.*

Poèmes et Accords

Lettre d'un Correspondant

300

Accord Mets et Vins

150

Accords Mets et Vins Prestige

220

La Petite Lettre d'un Correspondant

200

Accord Mets et Vins

95

Accords Mets et Vins Prestige

165

Les Strophes

Les Strophes pour Commencer

Homard

La pureté possède sa propre élégance. Elle n'a besoin d'aucun effet.

Le homard arrive avec cette clarté absolue. Précis. Net. Essentiel.

Les petits concombres cuits dans un bouillon d'algue kombu apportent une tension subtile, saline, presque transparente.

Puis le persil. Vert, vivant, lumineux. Tout est propre. Tout respire.

Un plat qui ne cherche pas à séduire. Il rassure de la manière la plus sophistiquée qui soit.

65

Udons

Il existe des plats qui abolissent toute forme de bonne éducation. L'acidité de la tomate.

L'indécence glorieuse du beurre. Les udons qui retiennent tout avec obstination.

Et puis cette petite orechiette légèrement brûlée.

Irrégulière. Croustillante. Parfaite. Le pain arrive comme une conséquence inévitable.

Parce que ce n'est pas un plat que l'on observe. C'est un plat que l'on désire sans aucune dignité.

45

Les Strophes pour continuer

Turbot

Ici, la mer n'est pas racontée. Elle est retenue.

Le turbot, cuit dans les algues, absorbe lentement le silence du fond.

Sa chair est compacte, élégante, attentive.

Puis viennent les fruits de mer, la mayonnaise, le cerfeuil, le céleri-rave : une fraîcheur qui ouvre l'air au cœur de la profondeur.

Ce n'est pas un plat qui explose. Il se déploie. Comme la mer lorsqu'elle cesse enfin de s'agiter.

95

Ris de Veau

Le ris de veau trompe. Il arrive croustillant, presque arrogant. Puis il cède immédiatement.

À l'intérieur : douceur, profondeur, une matière scandaleusement délicate.

La mayonnaise aux algues apporte l'iode, la tension. Les navets blancs tranchent avec netteté.

La feuille d'huître brouille la frontière entre terre et eau.

Un plat irrésistiblement séduisant.

Mais discipliné.

95

Les Strophes

La Strophe pour Prolonger

Fromages d'exceptions

Salade et pensées

35

Les Strophes pour Terminer

Soufflé

Chaud, vivant.

Champignons et chocolat : terre et profondeur.

La glace au whisky tranche, ouvre.

Le chaud et le froid se rencontrent.

Le palais vacille.

22

Tagliolini Suzette

La crêpe n'arrive pas.

Le tagliolino arrive.

Aux œufs, elle retient.

Le Grand Marnier et l'orange s'épanouissent.

Le miel adoucit.

C'est un détour qui reste.

22