Chef: Stéphane Browne

Un très bon bistrot

Une salle sympathique avec son côté chic bohême et une révélation, cette vue panoramique de Paris aussi spectaculaire que soignée dans son trait et dessin et qui occupe tout un mur du restaurant. Des tables dressées un peu partout et une ardoise qui se promène en fonction des arrivées. Et bonne surprise, des intitulés vite tentants, produits souvent oubliés dans les bonnes adresses parisiennes comme le merlu, le salsifi ou le cerfeuil tubéreux et des associations qui deviennent autant d'invitations à commander, foie de veau et sauce blanquette, cabillaud et culatello ou gravelax de saumon, huître et chou fleur. Stéphane Browne au parcours atypique ne manque surtout pas de technique pour oser des partis pris aussi personnels avec, à la clé, des assiettes généreuses et parfaitement assaisonnées. Quelques réglages à revoir parfois, surcuisson du poisson notamment, et une carte de desserts un peu trop courte pour terminer en beauté un repas qui avait si bien débuté. Service adorable et efficace.

Notre repas du : 19 mars 2021
Prix : 61.00 €
pour ce repas avec un verre de côtes-du-roussillon Les Sorcières rouge 2018, Clos des Fées Saint-Jacques, cerfeuil tubéreux, mont d'or - Merlu, salsifis, coques - Gâteau au chocolat.

LA CARTE :
Entrées :
Gravalx de saumon, huîtres, chou-fleur 13.00 €
Courge rôtie, aigre-doux, chèvre persillé 12.00
Poissons :
Cabillaud, chou pointu, culatello 28.00 €
Merlu, salsifis, coques 26.00 €
Viandes ou volailles :
Lièvre à la royale 40.00 €
Foie de veau poêlé, sauce blanquette 28.00 €

Desserts :
Gâteau au chocolat
FORMULES :
(au déjeuner) 21.00 €
MENUS :
(au déjeuner) 26.00 €
(au dîner) 65.00 €