

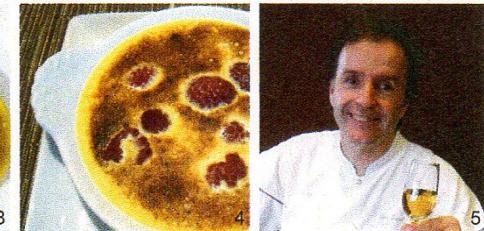
# ユースタジオ



カボチャの甘みが合う



2



5

が広がるカキのタルタル

豚肉のブレゼ

カボチャのポタージュ

がさわやかなデザート

理加減！」と言ふシェフ、



aché 75014 Paris

85 (要予約)

14:00, 19:30 ~ 22:00

休

[lagrandeourse.fr](http://lagrandeourse.fr)

パリ東西南北、頑張っているレストランを見つけます！  
カキのタルタルに感動！オープンほやはやのプチ・レストラン

Texte et photo par Sachiko

## La Grande Ours

Cuisine française

緑豊かでヴィラージュのような14区の区役所周辺。ここにオーナーが変わって新装オープンしたプチレストランがあると聞き行つきました。オーナーはこの道30年というベテランシェフ。26歳の時、ミシュランの一つ星を最年少で獲得したというエピソードを聞き料理への期待が高まります。毎日変わるランチコースは、前菜、メイン、デザートで20ユーロとお得。友人は迷わずこれに決めましたが、私はシェフが得意とするカキのタルタルをどうしても食べてみたくて、昼夜共通のちょっとぜいたくなコースをオーダー。ワインはシェフが星を獲得した当時から付き合っているワイナリーからのセレクションで、辛口の白ワイン、ソーヴィニヨンをいただきました。

美しい白さが際立つカキのタルタルが登場。口に入ると見た目の繊細さに反して力強い塩の香りがぐつと広がり、カキ好きの私は大満足。ボフォールチーズとの組み合わせも斬新で、シェフが何度も試作を重ねたというのも納得です。友人が頼んだランチコースの前菜はオレンジ色が鮮やかな、カボチャのポタージュ。アンズダケのソテーが香り高く、秋らしい一品です。

メインの帆立貝のローストがやって来ました。表面は香ばしい焦げ目が付き、中身はむっちりとした完璧な調理加減。アルデンテのリゾットはカボチャの甘みが味を引き立て素晴らしい。友人が選んだ豚のほお肉はしっとりと柔らかく、オレンジとクミンの香りが漂うニンジンのコンフィと相性抜群。

締めくくりは辛党の友人。スイーツのデザートは、グラタンとイヨン風の仕上がり。フランスのぱさがアクセントになって、お値段（20ユーロ）、ぜひ

今回頂いたお

昼夜共通コース（前菜

ランチコース（前菜、メイ

前菜

Tartare d'huîtres à la  
sur pousses de b

カキのタルタル、ボフォールチ

Velouté de Potimarron p

カボチャのポタージュ、

マイ

Saint-Jacques rô  
potimarron aromatisé a

ホタテ貝のロースト、エスプレット唐辛子

Joue de porc braisée, carottes c

豚ほお肉のブレゼ、ニンジンの

テー

Gratin aux pomme

リンゴとフランボワ

飲み

Sauvignon AOC la pente de ch

グラス5€