



Tentation : DÎNER CHEZ PASCO MAISON GUY MARTIN

Visuel indisponible

En plein cœur du très huppé 7ème arrondissement, le restaurant PASCO MAISON GUY MARTIN, désormais sous la houlette de Guy Martin, le renommé chef aux deux étoiles du Grand Véfour, revisite avec bonheur la gastronomie du Sud.

Par Georges Kouassi

Repris en décembre 2019 par la **Maison Guy Martin**, cet établissement bien connu des habitants de l'arrondissement a rouvert ses portes le 1er septembre après plusieurs mois de travaux et les longues et éprouvantes semaines de confinement de ce printemps 2020.

En cette pluvieuse soirée d'octobre, l'on a plaisir à se retrouver dans une salle à l'ambiance cosy et chaleureuse (décoration briques et bois clair, lumière douce diffusée par des luminaires aux globes transparents) et de profiter de la vue sur le majestueux dôme des Invalides.

Ce vendredi, le chef propose, pour débiter, un « Carpaccio de poulpe, huile d'olive et aromates », un « Gravelax de saumon écossais, aneth et poivre Timut, crème d'avocat », des « Raviole de crevettes et mangue, bouillon citronnelle et gingembre », un « Millefeuille d'aubergine à la ricotta et pesto », un « Velouté de potimarron et butternut », « Œuf coque croustillant, jambon Serrano, crème champignons » et une « Véritable Burratina des Pouilles, tomates à l'ancienne ».

Les suggestions de plats sont tout aussi tentantes : « Poitrine de cochon fermier laquée, épices douces et purée d'Agria », « Cabillaud en croûte de moutarde à l'ancienne et pavot bleu, ratatouille au basilic », « Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole », « Filet de bœuf Rossini, Pomme Darphin, sauce Porto », Magret de canard, polenta aux abricots moelleux, gastrique à l'orange », « Dos de maigre sauvage, tombée d'épinards et beurre blanc citronné », « Rognon, compotée d'oignons et pomme Gala »,...

Pour les desserts, l'on citera en particulier le « Crémeux au chocolat Guanaja 70% et caramel », le « Craquelin à la framboise, chantilly vanille et compotée de poires », le « Millefeuille, mousseline à la fève Tonka, sorbet fromage blanc », la « Panna Cotta dulce », ou encore la « Profiterole " Pasco", glace noisette du Piémont et sauce chocolat ».

La judicieuse sélection de vins comprend notamment des vins du Val-de-Loire, de la Vallée du Rhône, de Provence, de Bourgogne et des Bordeaux dont un Pessac-Léognan Haut-Brion, 1er Grand cru classé.

Ce soir, après une agréable amuse-bouche (tarama maison et gambas poêlées), l'on fait son délice des exquis « Raviole de crevettes et mangue, bouillon citronnelle et gingembre », mariage réussi des saveurs, et d'un goûteux « Carpaccio de poulpe, huile d'olive et aromates ».

Le « Cabillaud en croûte de moutarde à l'ancienne », cuit à la perfection, et le « Filet de bœuf Rossini, Pomme Darphin, sauce Porto », à la tendreté exceptionnelle, sont également à la hauteur des promesses.

Un onctueux « Crémeux au chocolat Guanaja 70% et caramel » conclue joliment cet excellent dîner.

L'on conseillera de réserver pour venir déguster une cuisine soignée concoctée avec des produits de qualité.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h15. Fermé dimanche.

Carte de 47 à 63 euros.

Marché du jour : Entrée + Plat, ou Plat + Dessert à 31 euros - Entrée + Plat + Dessert à 37 euros.

Pasco Maison Guy Martin

74, boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 Paris - Tél : 01 44 18 33 26