

www.levasiondessens.com

Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

Pasco



Une nouvelle table pour le chef étoilé Guy Martin

Courez vers les Invalides ! Dans ce quartier calme, cossu et surtout au très riche patrimoine ; une nouvelle table, Pasco vaut le test d'un repas au moins.

Peut-être connaissez-vous le Grand Véfour, une adresse historique de la capitale dans les jardins du Palais Royal, avec un chef savoyard, Guy Martin, doublement étoilé depuis des lustres. L'addition y est chère et c'est bien naturel et justifié à l'image du décor classé « monument historique » et des plats servis. Donc, si vous n'êtes pas Crésus mais que vous avez envie de vous offrir une vraie cuisine authentique de chef, Pasco est l'adresse qui vous conviendra.

www.levasiondessens.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Divers taramas et crevettes en amuse-bouche

En terrasse la vue est superbe sur les bâtiments et appartements du gouverneur des Invalides ; à l'intérieur des briques apparentes et des chaises bleues et rouges vif pour une légère illusion à l'environnement historique ; mais rien de lourd, de chargé, de pompeux afin que selon les dires du chef « l'apparat ne prenne pas le dessus sur la convivialité, le repas de copains ou d'affaires ».

Pour cause Covid, une trentaine de places dehors, une carte réduite en papier à usage unique avec une intéressante formule à 2 plats à 31 € ou 3 plats à 37 € ; ce qui est une aubaine dans le quartier.

Dans votre assiette, la cuisine d'Alain Immele qui a travaillé chez Potel & Chabot et bien sûr chez Guy Martin et qui propose une cuisine bistrotière semi-gastronomique, une « cuisine de marché sans compromis sur les matières premières ». Le classicisme est là avec blanquette de veau (26 € à la carte) ou osso bucco ; mais l'audace et l'exotisme pointent avec la raviole de crevettes bouillon de citronnelle et gingembre (16 €) ou le carpaccio de poulpe aux aromates (16 €).

www.levasiondessens.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Cabillaud en croûte de moutarde sur ratatouille



Oeuf croustillant Serrano et crème de champignons

Pour ma part je me suis régalée d'un œuf coque croustillant (au cœur d'une coque de panure le jaune coulant et le blanc de l'œuf saisi à découvrir) allongé sur du Serrano et une crème de champignons (12 € à la carte). Suivait un cabillaud parfaitement cuit (j'ai horreur de la tendance qui s'essouffle heureusement d'un poisson annoncé comme 'saignant à l'arête' !!) et recouvert d'une couche de moutarde à l'ancienne (comme celle de Meaux avec des gros grains) et de pavot bleu. En revanche, j'ai été déçue par la ratatouille annoncée 'au basilic' qui l'accompagnait et ne reflétait pas la chaleur des légumes méditerranéens.

www.levasiondessens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)

Beaucoup d'originalité et d'esthétisme dans les desserts avec une belle et grosse profiterole (9 €) fourrée de glace noisette du Piémont (à arroser de chocolat chaud) et avec le crémeux chocolat caramel, une douceur sans beurre ni œufs qui fond littéralement en bouche et offre le contraste moelleux-craquant grâce aux tuiles qui le décorent.

Pour accompagner votre repas, un verre de Sancerre AOC Prieur et Fils 2016 à 8 € le verre (la bouteille est à 38 € en 2018) et un Médoc AOC Château Haut Couloumey 2016 à 7 € le verre et 30 € la bouteille.



Le crémeux au chocolat et caramel

Pasco

74 bd de La Tour Maubourg

75 007 Paris

01 44 18 33 26

Formule du midi avec 1 plat, 1 verre de vin et 1 café à 26 €

www.levasiondessens.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Une belle et traditionnelle blanquette de veau