

TABLES



ÎLE-DE-FRANCE

PARIS | 16^e | ☞
PRUNIER

Avec qui ? **Un ministre.** L'incroyable décor Belle Époque a un chic fou au début de l'avenue Victor-Hugo. Un salon fermé, très préservé, dans son histoire comme dans ses coutumes. Prunier ne s'arrête pas au caviar, mais s'intéresse aussi aux coquillages et aux poissons, en élargissant son offre depuis quelques saisons : des huîtres du sommet de bourriche, des Gillardeau, mais aussi des belons de Cadoret, des plates de Zélande et de Colchester, des palourdes de Blainville, et puis des maatjes, des saint-jacques en carpaccio, de la poutargue aux langues d'oiseaux ou du turbot avec une pomme de terre truffée. De l'exceptionnel dans la simplicité : Prunier redevient à la mode.

MENUS : 59 €. CARTE : 70 €. F. DIM. ET AOÛT.
☎ 01 44 17 35 85
16 AV VICTOR-HUGO - PARIS 16^e

**ERRATUM**

Toutes nos excuses à nos lecteurs et aux propriétaires du restaurant **Comme à Savonnieres** à Paris 6^e pour l'erreur de coordonnées parue dans notre magazine juillet-août. Le restaurant est situé au 18 rue Guisarde à Paris 6 et le numéro de téléphone est le 01 43 29 52 18.



© PASCAL BERNARD

PARIS | 7^e | ☞
LE CLARISSE**Signature nippone**

Un bistrot moderne tendance Art déco à deux pas de la tour Eiffel repris voici moins d'un an par un trader passionné de vins, de tables et de saké, lassé des salles de marché. En s'associant avec le chef japonais Sadaki Kajiwara, il a planté le décor : une cuisine de produits - ici, le nom des fournisseurs est clairement annoncé, Coq Saint-Honoré pour les volailles, Vergers Saint-Eustache pour les fruits et légumes, Jacques Genin pour les caramels - pour une cuisine française vue et revue avec un esprit japonais. Ça donne des plats réalisés avec une très grande minutie, tel ce carpaccio de langoustines de Loctudy, gelée de ponzu (16 €) parfaitement réalisé, ou ce carré d'agnelet des pays d'Occitanie, légumes de printemps, émulsion coco et curry vert (35 €). Des cuissons impeccables, des présentations d'une netteté remarquable, des associations de saveurs bien équilibrées. Pas de créativité effrénée, juste une interprétation personnelle des plats d'aujourd'hui. Jolie carte des vins (Cuilleron, Combiér) à des prix plutôt raisonnables, une carte qui correspond aux coups de cœur de Jean-Philippe Pluvinet, le propriétaire qui, passionné de saké, offre aussi la possibilité d'associer avec chaque plat un vin ou un saké.

GM+ N'hésitez pas à découvrir le monde du saké ! Ici, ils sont tous « junmai shu », sans aucune addition d'alcool autre que celui du riz fermenté. MENUS : 35 €. CARTE : 60 €. F. SAM. À DÉJ. - ☎ 01 45 50 11 10 - 29 RUE SURCOUF - 75007 PARIS

PARIS | 17^e | ☞
MME SHAWN

Avec qui ? **Mademoiselle K.** Une nouvelle jolie cantine thaïe pour Madame Shawn, qui investit le 17^e aux Batignolles. Attaquez par l'assortiment d'entrées (rouleaux, beignets) et poursuivez sur vos parfums préférés : canard au curry rouge et feuilles de basilic, bœuf au curry noix de coco, bar entier en feuille de banane vapeur sauce pimentée. Du standard qui n'est pas du bas de gamme.

CARTE : 24 €. OUV. 7J/7.
☎ 01 43 87 46 86
64 RUE DES DAMES - PARIS 17^e

LA GARENNE
COLOMBES | 92 | ☞
FLEUR DE SEL

Avec qui ? **Ghislaine Arabian.** Un bistro de banlieue qui marche terriblement bien. Un chef affûté y livre la bonne parole, celle de la simplicité, sans chercher l'exploit. La compote de lapin à du moelleux et de la saveur, le travers de porc est très bien cuit avec sa semoule aux raisins secs marinés.

MENUS : 38-50 €. CARTE : 50 €. F. DIM., LUNDI À DIN.
☎ 01 42 42 30 83
20 AV DE CHARLEBOURG
92250 LA GARENNE-COLOMBES

**Toqués
DES TOQUES**

FLORIAN COIGNÉE, chef du Relais des Saveurs, à Vernou-la-Celle, et Jeune talent Île-de-France 2010, a quitté le restaurant familial fin juillet. Il s'installera très bientôt à Fontainebleau, où il ouvrira le restaurant du Grand Parquet (1^{er} stade équestre international), sous l'enseigne La Closerie des Saveurs - Florian Coignée (ouverture prévue début octobre). C'est avec un autre concept plus simple, esprit guinguette du Sud-Ouest que le Relais des Saveurs ouvrira en septembre.