

 **petit futé**

2012-2013

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

Les meilleurs rapp
qualité-prix de nos régions

Bonnes tables France



RMC
INFO TALK SPORT

Aujourd'hui
en France

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

BONNES TABLES FRANCE 2012

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

7.99€

Cliquer ici

Disponible sur



ÉDITION

Auteurs : Philippe TOINARD, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et les auteurs de la collection France (cf page 4)
Directeur éditorial : Stéphan SZEREMETA
Rédaction : Morgan CHARVEY, Marie-Cécile HAINGUE, François TOURNIE, Clémentine GIRARD, Alice BIRON, Audrey BOURSET et Jeff BUCHE

PUBLICITÉ/ COMMUNICATION

Directeur Commercial :
Olivier AZPIROZ assisté de Michel GRANSEIGNE, Victor CORREIA, Nathalie Goncalves et Vmlra Bhadye
Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER, Caroline GENTELET, Perrine de CARNE-MARCEIN, Caroline AUBRY, Sabrina SERIN, Oriane BRIZE, Virginie SMADJA et Sophie PELISSIER assistés de Sandra RUFFIEUX
Régie publicitaire Internationale :
Karine VIROT, Camille ESMIEU, Romain COLLYER et Guillaume LABOUREUR assistés d'Élise CADIOU
Internet : Lionel CAZUMAYOU, Jean-Marc REYMUND, Cédric MAILLOUX, Anthony LEFEVRE, Christophe PERREAU, Caroline LOLLIEROU et Anthony GUYOT

DIFFUSION ET PROMOTION

Directeur des Ventes :
Eric MARTIN, Bénédicte MOULET et Aïssatou DIOP
Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ
Responsable Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

FABRICATION / MAQUETTE

Studio : Sophie LECHERTIER et Romain AUDREN
Maquette : Sandrine MECKING, Laurie PILLOIS et Emilie PICARD
Montage : Delphine PAGANO, Élodie CLAVIER, Julie BORDES, Antoine JACQUIN et Élodie CARY
Photothèque : Sandrine LUCAS et Élodie SCHUCK
Cartographie : Sophie CUCHEVAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE
Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN
Gestion Clientèle : Vmlra Bhadye
Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Claudia MARROT
Responsable informatique : Pascal LE GOFF
Responsable Comptabilité : Isabelle BAFOURD assistée de Christelle MANEBARD, Janine DEMIRJIAN et Oumy DIOUF
Recouvrement : Fabien BONNAN, Sandra BRIJLALL et Alice WOJAKIEWICZ
Standard : Jehanne ADOUMEUR

BONNES TABLES FRANCE 2012-2013

Le Petit Futé a été fondé par Dominique Auzias. Il est édité par Les Nouvelles Éditions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Impression : IMPRIMERIE CHIRAT
42540 Saint-Just-la-Pendue
Couverture : Le Fantin Latour
© Matthieu Verdeil
Dépôt légal : mai 2012
Date de livraison : mai 2012
ISBN - 9782746954007

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs :
country@petitfute.com



Édito

Nos régions ont du talent, ça ne vous rappelle pas quelque chose ? À travers ce guide, nous en avons la confirmation. Dans les grandes villes, les villages, ou au détour d'une vicinale, des chefs passionnés vous attendent pour vous faire partager leur amour du beau produit, le respect des saisons et évidemment leur créativité culinaire. Certains chefs se cantonnent dans un répertoire gastronomique régional et classique, d'autres s'aventurent à mitonner des plats qui mêlent différents patrimoines culinaires, d'autres enfin font partie de cette nouvelle génération exubérante qui nous bluffe à chaque repas. C'est ainsi que nous avons voulu ce guide, révélateur de ce qui passe dans cette région sur le plan culinaire, du bistrot au restaurant gastronomique en passant par l'auberge sur laquelle le temps ne semble pas avoir d'emprise. Il y en a pour tous les goûts et tous les coûts car nous savons que les gourmands que vous êtes adorent picorer en fonction de leurs humeurs et de leurs envies. Nous avons sillonné ces départements pour vous afin de vous offrir une sélection de tables qui, loin d'être exhaustive, est suffisamment représentative de ce qui se passe dans cette région. Bon appétit et n'oubliez pas, la gourmandise n'est pas un péché !

Philippe Toinard



**Découvrir
Petit Futé
en ligne**



Mesvacances
enphoto
.com

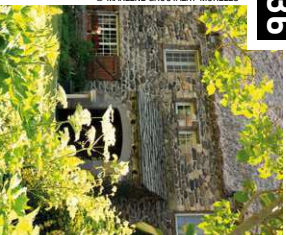
**30 tirages
photos
OFFERTS**

RETROUVEZ CETTE OFFRE EN PAGE 48

Sommaire

Auvergne

136



Alsace

Aquitaine

61



© LE CHÂTEAU DE LA CÔTE



05

© NIS & FOR / RESTAURANT BUERHIESEL

Centre

© LE LIFT



271

Bretagne

212



© STÉPHANE MAILLARD

Bourgogne

164



LE CHARLEMAGNE © ANTOINE MUZARD

Corse

317



L'AUBERGE BELLETERRE © BELLE TERRE

**Champagne-
Ardenne**

303



© L'AUBERGE D'ECRY

Île-de-France

346



LE CAFÉ PRUNIER © BARBARA SIEGEL

Franche-Comté

328



© WWW.LESATELIERSAPICIUS.COM

Languedoc Roussillon



433

© THIERRY SAMUEL

Limousin



498

© LE LIVING BRIVE

Lorraine



509

© RESTAURANT GEORGES - A LA VILLE DE LYON

Nord-Pas- de-Calais



595

© RESTAURANT LE BEAU JARDIN

Midi-Pyrénées



525

© JEAN-JACQUES GELBART

Normandie



562

© DAVID ARRAEZ

Pays de la Loire



622

© LA TOILE À BEURRE

Poitou- Charentes



675

© RICHARD ET CHRISTOPHER COUTANCEAU

Picardie



664

© AUBERGE LE RELAIS

Rhône-Alpes



782

© JULIEN FAGNONI

Provence



698

© VILLA MORELIA

Ont collaboré à cette édition :

AJINA Diane, ALVAREZ Lise, ANKRI Joanne, ARCHAMBAULT Stacy, AUBERT Sylvia, AUBRY Arnaud, AYMARD Sophie, AYME Karen, BAL Marie, BARCZYK Alice, BARRERE Sophie, BATTISTELLI Caroline, BELIN Thomas, BERMENT Muguet, BERNAR Gérard, BINET Caroline, BLANCHON Yannick, BONNIN Xavier, BOSMAN Géraud, BOST Stéphanie, BOUCHERIFI Alexandra, BOULET Hélène, BOULLET Pierre-Emmanuel, BROWAEYS Louise, BUSSZY Patricia, CABRERA Elodie, CANTON Emily, CAPPADORO Robert, CARRAU Margot, CAVAGNA Marion, CHAIGNE Marianne, CHAMBON Coraline, CHAUTY-BACCHETTA Nicolas, CIAPONI Isabelle, COFFY Donatienne, COHENDET Emmanuelle, COLLET Olivier, COUTARD Eric, CREON Marie-Pierre, DARDOIZE Véronique, d'ARRAS Marie-Astrid, de BERCEGOL François, DELBARD Claire, DELBOS Claire, DEMEILLERS Timothée, DERAMOND Julie, DIDIER Benoît, DOROTHE Lucie, DOUSSOT Michel, DRAY Maxime, DUCHOSSOY Anne-Claire, DUPONT Josiane, DUPONT Oriane, EUSTACHE Guillaume, FAUCHEUX Catherine, FELIX Marie, FERRAND Carla, FESSELIER Anne-Sophie, FLEURIVAL Carole, FONS Frédéric, FRESSE-LOUIS Véronique, GARCIA Laetitia, GIL Christine, GOUGUE Lisa, GROGNET Antoine, GRUAU Jean-Christophe, GUIBERT Maud, GUILLAUD-MARTINEZ Laura, HAVILLE Julie, JACQUART Sébastien, KIM-TOURNEUR, Madeleine, KREB

Carine, KUHN Valérie, LACRAMPE Corine, LAGUILLE Christian, LAMOURET Alexandre, LANCHE Jérémie, LAROCHE Charlotte, LATTANZIO Sébastien, LAZZERINI Rébecca, LE COUEDIC Laëtizia, LE DOUJET Corentin, LE ROUX Nelly, LEBORGNE Stéphanie, LEGRAND Sylvie, LENNOZ Emilie, LEVEQUE Albane, LEVEQUE Eva, LEYDINGER Elodie, LIBERT Emmanuelle, MARCQ Mélodie, MASFERRER Sarah, MENEGHELLO Sarah, MENNETEAU-COLOMER Sylvie, MENTHA Charlotte, MEYER Anne-Sophie, MONTOUCHET Stéphane, MOREAU Nora, MOULIN Hélène, MOUMEN Sonia, MOUSKA Noëlle, NAA Claire, NURET Camille, OMNES Kristen, ORENGA Marine, PARIS Catherine, PARRY Isabelle, PASQUET Amélie, PERAUD Emmanuel, PIN Isabelle, PRATDESSUS Valérie, PRATELLI Pauline, QUENON Stéphanie, RACINE Morgane, RENARD Aurélie, REPESSE Dominique-Laurence, RIBEIN Sabrina, ROMANO Ludovic, ROUXEL Christelle, ROZE Hélène, RUSSIER Elsa, SAINT-BEAT Hubert, SEREX Anthony, SIGALA Marc, SOIBINET Elsa, SOULARD Corinne, STEIMER Astrid, STEIMETZ Laetitia, TABARY Delphine, TAFFARELLI Emmanuel, TARGAT Emilie, TESSIER Alexandre, THIBAUT Jean-Baptiste, TOSGER Philippe, TOURNADRE Laure, TUCHSCHERER Sarah, TURECK Yoann, VALENTIN Jean-Paul, VALES Catherine, VAN DE VYVER Pauline, VINCENT Pierre



Alsace



© NIS & FOR / RESTAURANT BUERHIESEL

Bas-Rhin

■ L'ECLUSE 16

16, lieu-dit Bonne-Fontaine
ALTWILLER ☎ 03 88 00 90 42
www.ecluse16.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 22 à 39,90 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18 €. Accueil des groupes.

Si pour vous le cadre de votre repas est aussi important que ce qu'il y a dans votre assiette, vous adorerez ce restaurant installé dans un très beau bâtiment de briques le long du canal et de la forêt. Pour l'assiette, c'est une cuisine de saison et du marché avec par exemple, une crème de topinambours et son effiloché de canard, les joues de bœuf braisées, espuma de pomme de terre et son parfait glacé aux marrons. La carte vous donne le choix entre le foie gras bien sûr, mais aussi les harengs en tartare et raifort, les Saint-Jacques ou le skrei, entendez le dos de cabillaud, les gnocchis aux fromages et aux escargots de l'Alsace Bossue, le velouté de topinambours, mais aussi le gibier avec le steak de biche, une viande tendre et savoureuse... Un fromage fermier choisi sur la carte et une tartelette aux coings et sa crème moelleuse à la vanille viennent ponctuer ce moment de détente et de gastronomie...

■ AU BŒUF ROUGE

6, rue du Docteur-Stoltz, ANDLAU
☎ 03 88 08 96 26
Fax : 03 88 08 99 29

www.andlau-restaurant.com
aubœufrouge@wanadoo.fr

Fermé du 22 juin au 10 juillet. Ouvert du vendredi au mercredi le midi de 12h à 14h ; du vendredi au

mardi de 18h30 à 21h. Ouvert tous les jours du 11 juillet au 30 septembre. Menus de 13 à 30 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes.

Dans cet ancien relais de poste, ce n'est pas une, mais deux ambiances qui vous attendent. A vous de choisir entre restaurant et winstub ! Un choix cornélien qui au gré de vos envies se concrétisera par un steak de veau Rossini aux copeaux de foie gras et de truffes, des quenelles de brochet, des cuisses de canard confites, un schiffelé de porc ou une salade de lentilles au gésier. Une cuisine de tradition qui fait la part belle également à la tarte flambée que l'on déguste en plat ou en dessert ! Laissez-vous tenter par une sucrée aux griottes et au kirsch, un délice !

■ CAVEAU FOLIE MARCO

30, rue Docteur-Sultzzer
BARR

☎ 03 88 08 22 71

www.lafolliemarco.com

Fermé en février. Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h ; du jeudi au lundi. Menus de 19 à 26 €. Accueil des groupes.

C'est au bas de quelques marches sous un porche voûté et vitré, qui laisse déjà imaginer la beauté du lieu, que Stéphanie et Thomas vous accueillent dans un caveau du XVIII^e siècle, richement orné de boiseries. La décoration suit le calendrier et vous surprendra par son originalité. Dans sa cuisine, leurs chefs vous concocteront une cuisine traditionnelle et de saison agrémentée de spécialités régionales. Le choix y est difficile !

Un conseil : l'onglet de bœuf est tendre avec ses petits légumes, des choucroutes au quotidien et des tartes flambées pour le soir, et puis les suggestions qui s'affichent à l'ardoise... Les délices de Marco se concentrent dans une fine tarte aux pommes cuite minute avec un petit muscat ou un Kleverner de Heiligenstein. Laissez-vous tenter avant ou après une visite du musée !

■ S'BARRER STUBBEL

5, place de l'Hôtel-de-Ville

BARR ☎ 03 88 08 57 44

www.barrerstuebel.com

contact@barrerstuebel.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 22 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7,80 €. Terrasse.

Depuis 1993, dans une superbe maison classée aux Monuments historiques, cette stub vous propose dans un décor rustique une très belle cuisine traditionnelle et régionale référencée dans plusieurs guides de bons vivants. C'est une farandole de spécialités qui défilent sur la carte : joues de bœuf au pinot noir, rognons flambés au cognac, cuisses de grenouilles, jambonneau braisé à la bière ou gratiné au munster, la choucroute aux cinq viandes, le baeckeofe, les galettes de pomme de terre, le filet mignon de cochon de Schleithal en croûte de pain d'épice. En dessert, le pithivier aux pommes ou le kougelof glacé au kirsch. Le menu terroir est d'un très bon rapport qualité-prix. Vous l'aurez compris, au Barrer la cuisine du terroir est maison et l'on travaille le frais. On privilégie, aux premiers rayons de soleil, la terrasse fleurie qui donne sur la place de l'Hôtel-de-Ville, véritable carte postale ; l'hiver à l'étage, on aime bien l'ambiance d'un dîner avec quelques notes qui s'égrenent sur le piano. On y vient volontiers en famille pour se faire quelques tartes flambées, elles vous sont en soirées uniquement le week-end.

■ AU CHASSEUR

7, rue de l'Eglise, BIRKENWALD

☎ 03 88 70 61 32

Fax : 03 88 70 66 02

www.chasseurbirkenwald.com

Fermé du 4 au 20 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le soir de 19h à 20h30 ; du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 29 à 42 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.

Selon votre humeur, vous choisirez la salle de gauche ou celle de droite. L'une est plus citadine et cosy, l'autre est champêtre et plus proche d'une ambiance winstub. Ce joli restaurant est la propriété de la famille Gass et Yan, le chef, qui a travaillé auprès des plus grands semble s'amuser depuis qu'il est rentré au pays. S'amuser n'ayant rien de péjoratif évidemment. Il donne l'impression de s'éclater en cuisine avec un répertoire régional qui nous plaît même si parfois, il sait aussi sortir de son Alsace pour proposer des mets plus tradition française comme la salade

de gambas, le carré d'agneau rôti, le sandre et son confit de fenouil ou le filet de bœuf Rossini. Vous avez envie d'un pressé de jarret de porc en gelée ? Pas de panique, il y en a aussi.

■ RESTAURANT AU BORD DE LA MODER

14, rue d'Oberhoffen, BISCHWILLER

☎ 03 88 63 06 84

borddelamoder@estvideo.fr

Ouvert du vendredi au mercredi le midi et le soir ; le jeudi midi. Plat du jour : 7,50 €. Tartes flambées à partir de 7 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Vente à emporter. Animation. Au bord de la Moder, Fabienne vous reçoit et vous installe pendant que Didier oeuvre en cuisine. Ils sont enthousiastes l'un et l'autre et tout s'en ressent, le sourire est de mise dès l'accueil, et dans l'assiette les plats du jour sont fort sympathiques ! Pour des prix modiques, vous avez accès au buffet à volonté, suivi d'un plat brasserie, souvent puisé dans les recettes alsaciennes, et les desserts -moelleux ou profiteroles au chocolat, struedel et crème brûlée- terminent bien le repas. Le weekend, profitez des thématiques culinaires pour vous dépayser avec une paella, un couscous ou des moules frites. On peut s'attabler dans l'une des trois salles, dont l'une plus intime avec lumières tamisées pour dîner en tête-à-tête. L'été, on s'installe volontiers sous les parasols d'une jolie terrasse environnée de verdure.

■ AUBERGE DE LA CHARBONNIERE

Col de la Charbonnière,

Champ du Feu

BELLEFOSSE

☎ 03 88 08 31 17

Fax : 03 88 08 31 38

www.col-charbonniere.com

contact@col-charbonniere.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 20h30. Menus de 14,80 à 24,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

A 960 m d'altitude, voici un lieu incontournable dans la région du Champ du Feu. Cette auberge s'impose par la grandeur de sa bâtisse posée dans un écrin de verdure ou de neige. Il y règne un parfum de chalet de montagne, vous pourrez d'ailleurs y déguster tous les plats typiques : des fondues à la viande et au fromage, des raclettes, la chapeaurade (une spécialité du Valais Suisse), ainsi que de délicieuses spécialités alsaciennes, baekoeffe, choucroute, jarret, et des tartes aux fruits maison... L'intérieur boisé, centré autour d'une belle cheminée, se prête à la convivialité. On est au pied des pistes de ski de fond, et à 6 km des remontées mécaniques, c'est le point de départ de sorties pédestres également, tant vers les Vosges que vers le Val de Villé. A l'aller ou au retour, l'auberge vous apportera la table et l'énergie nécessaire pour vous donner du tonus ou vous refaire une santé après l'effort !

■ AU VIEUX MOULIN

2, rue de l'Étang
BISCHWILLER ☎ 03 88 63 55 74
Menus de 12,50 à 19,50 €. Plat du jour : 7 €. Formule de midi : 8,60 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Tartes flambées de 7,40 €. Situé au bord d'un étang alimenté par un petit cours d'eau, ce fut jadis un moulin ; Renée et Pierrick s'y sont installés comme restaurateurs il y a une douzaine d'années. Chez eux, pas de chichi, cuisine et ambiance familiale, qu'on se le dise et l'on vient pour ça ! Les salles à manger sont typiques, la cheminée est bienvenue en hiver, ça sent bon le feu de bois. Pour ce qui est de la cuisine, c'est l'affaire de Pierrick : ses menus de la semaine, il les concocte en fonction du marché : rôti de porc, spätzles maison et haricots verts ; pavé de bœuf au bordeaux rouge avec des frites et vendredi filet de merlu servi avec un coulis de crustacées, du riz et des endives. A la carte des spécialités alsaciennes : choucroute, cordon bleu, quenelles de foie. On choisit son dessert, îles flottantes, crème caramel ou tartes. L'été, on s'attable sur la terrasse face à l'étang, environné de saules, bouleaux et sapins ; les géraniums de Renée colorent le cadre. Voilà vous savez tout ! Vous pouvez y aller de notre part.

■ LE PRESOIR DE BACCHUS

50, route des Vins, BLIENSCHWILLER
☎ 03 88 92 43 01 – Fax : 03 88 92 43 01
lepressoirdebacchus@wanadoo.fr
Fermé du 1er au 15 juillet. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45. Menus de 26 à 46 €. Carte : 30 € environ.
Comme son nom l'indique, ce restaurant porte une attention toute particulière aux fruits de la vigne. A la tête d'une cave des plus conséquentes, Sylvie et Gilles Grucker, vous seront de bon conseil pour choisir le vin qui accompagnera au mieux votre plat. Petit plus : tous les nectars alsaciens ont été sélectionnés chez les viticulteurs du village, en fonction des spécificités de leurs terroirs et de leurs qualités ! Côté plaisirs de la table, la carte se compose de mets gastronomiques et de plats traditionnels alsaciens. On s'y régale de presskopf, de joues de porc confites, de magret de canard, d'onglet de bœuf, de filet de canette de barbarie, de gibier... sans oublier une copieuse choucroute et un imposant baeckeofe servis quotidiennement. Convivial, l'établissement jouit d'un cadre très agréable grâce à la chaleur que dégagent ses boiseries. Le service est souriant et efficace.

■ HOSTELLERIE L'ECREVISSE – AUBERGE DU KREBS'STEBEL

4, avenue de Strasbourg, BRUMATH
☎ 03 88 51 11 08
www.hostellerie-ecrevisse.com
Ouvert toute l'année. Menus de 19,50 à 65 €. Menu enfant : 15 €. Formule de midi : 9,50 € (et

13,50 € buffet d'entrée, plat et buffet dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique traiteur, plat du jour à emporter chaud (commander avant 10 h), prestation réceptions.

Référence gastronomique dans la région, L'Ecrevisse est entre les mains des Orth, chefs de père en fils, depuis sa création en 1844 ; Michèle pour vous accueillir tant du côté de l'hôtel que du restaurant et Michel aux fourneaux avec sa brigade. Respectueuse des traditions culinaires qui font la réputation de l'Alsace, la cuisine proposée au restaurant ou à l'auberge régale les fins gourmets. Dans le cadre chaleureux du restaurant la carte gastronomique est une invitation à la dégustation de mets raffinés : opéra de foie gras purée de gavage romaine ; soupe d'écrevisse et ses queues ; assiette de gibiers, trois purées et crème de pommes de terre, pyramide de chocolat praliné crème pistache... Côté Krebs'Stebel, les fameuses tapalsace de Michel Orth déclinent les produits du terroir sous forme de tapas, une trentaine en tout chauds et froids, une formule conviviale à un prix raisonnable 37 €, farandale copieuses avec assortissements d'entrées, de poissons, de viandes et de desserts. La planchette des desserts est préparée avec ceux du moment. Laissez-vous tenter, c'est une bonne idée pour goûter à presque toutes les spécialités du chef !

■ LA VIGNETTE

60, rue du Maréchal-Foch
CHÂTENOIS
☎ 03 88 82 39 17
www.lavignettechatenois.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du jeudi au dimanche le soir de 19h à 21h30. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 6,90 €. Formule de midi : 15,90 € (du mardi au vendredi). Chèques non acceptés. Terrasse.
Dans un cadre chaleureux et joliment feutré, Bruno Feldner propose une cuisine originale et inventive. La carte fait la part belle à la terre, à la mer et au terroir à travers un large choix de viandes, de poissons mais également de tartes flambées et les salades ne sont pas en reste. Un conseil : laissez-vous tenter par les galettes de pommes de terre avec tranches de saumon fumé, crème au raifort, le croustillant de gambas aux légumes provençaux et sa sauce épicee. En dessert, goûtez l'incontournable fondant au chocolat, vous nous en direz des nouvelles ! Les tartes maison jouent quant à elles la ronde des saisons. Abrisé au cœur du village dans une belle demeure alsacienne au ton orangé, l'établissement dispose également d'un petit bar à l'image cosy du restaurant, où il fait bon prendre un verre tout au long de la journée jusqu'en soirée, et d'une belle terrasse exposée plein sud. Une très belle et très surprenante adresse à Châtenois, où il fait bon s'attabler et profiter de la gentillesse du patron.

Sur

Vi
volta

CHÉRI(E) QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

Une histoire d'amour
et de petits plats...

© Nicolas Louis



La femme au quotidien

est disponible sur



www.vivolta.com

■ **LA CHENEAUDIERE**

3, rue du Vieux-Moulin

COLROY-LA-ROCHE

☎ 03 88 97 61 64

Fax : 03 88 47 21 73

www.cheneaudiere.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir de 19h à 21h ; du vendredi au dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 13h30. Menus de 50 à 99 €. Formule du midi : 52 € (vins compris). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Ce Relais et Châteaux est de toute beauté. Maison à colombages, boiseries anciennes, jardins... tout n'est que ravissement. La cuisine n'est pas en reste. Ici, on ne travaille que les beaux produits que l'on magnifie avec talent. Ces beaux produits se nomment, foie gras, truffes, homard, côte de veau. Toutes les préparations sont divines et le service certes, un peu solennel est d'un professionnalisme à toute épreuve. Mais ce n'est pas tout, les amateurs de vin pourraient tourner de l'oeil en regardant la carte des vins. Riche, diversifiée mais surtout recelant quelques trouvailles à des prix qui ne font pas exploser la carte bancaire. Adresse luxueuse pour instants précieux.

■ **RELAIS DE LA FERME DU CHATEAU**

Chemin de la Ferme-du-Château

DACHSTEIN

☎ 03 88 48 90 12

☎ 06 63 25 03 16 (traiteur)

www.relaisfermeduchateau.com

Accès par la RD30, Cueillette libre

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Le soir ouvert pour les groupes sur réservation 10 jours à l'avance. Menus de 19,90 à 29,90 €. Formule du midi : 10,50 € (entrée et plat ou plat et dessert : 8,50 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter. Ce restaurant-traiteur est une structure originale axée sur un modèle d'économie solidaire. Les cuisiniers sont pour la plupart des jeunes en insertion professionnelle. Encadrés par des professionnels, ils y apprennent leur métier et 80 % d'entre eux décroche un emploi au bout de deux ans dans le domaine de la restauration. En tous les cas, ils ne chôment pas et la clientèle apprécie le concept et la cuisine servie. Une cuisine du terroir, sans être typée alsacienne, et de saison avec les produits locaux et les légumes récoltés dans les champs. Les menus changent tous les jours, pressé de légumes et queues de bœuf, suprême de volaille farci aux légumes, filet de truite rose aux amandes, tarte Tatin et glace vanille. Les prestations traiteur sont tout à fait à la hauteur qu'il s'agissent de plats du jour ou d'un cocktail dînatoire. Le Relais propose des démonstrations culinaires autour de l'asperge, de la tomate, du potiron ou des agapes hivernales. En somme, le Relais est un vivier de bonnes volontés et un tremplin pour de jeunes toques en devenir !

■ **S'DORFSTUBEL**

25, Grand-Rue, DORLISHEIM

☎ 03 88 38 73 08

Ouvert le lundi midi ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 31,50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 5,50 €. Plat du jour : 7,70 et 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Pièce réservée aux enfants. C'est un point de chute recommandé sur la Route des Vins. On y sert une cuisine de bon aloi qui revisite des recettes traditionnelles, elles s'accrochent au gré des saisons avec les produits du terroir. Pêle-mêle, nous avons listé quelques mets : salade de la mer, feuilleté d'escargots aux herbes fraîches, presskopf maison, tête de veau vinaigrette, filet mignon en croûte de riz, magret de canard à la framboise, et s'il y a encore de la place un kougloff glacé au Gewurztraminer et ses spaetzles à la cannelle. Et aussi beaucoup de suggestions : souris d'agneau confite, poêlée de Saint-Jacques et gambas avec des tagliatelles ou millefeuille de saumon fumé moussé au raifort sur l'ardoise du vendredi. La carte des vins fait honneur à ceux de la région bien sûr, et plus précisément à ceux du village. Le cadre est chaleureux, l'accueil est souriant, et Olivier a même aménagé une petite salle pour les enfants, avec des livres et des jouets, de façon à ce que les parents profitent de la table pleinement !

■ **AU TILLEUL**

18, rue de Phalsbourg, DRULINGEN

☎ 03 88 00 63 41

Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le mardi et le jeudi le midi. Menus de 20 à 32 €. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Au Tilleul, il faut bon s'arrêter pour l'accueil, le cadre et la cuisine. On s'y restaure à petits prix de spécialités, tête de veau, magret fumé, foie gras, terrines de volaille, filet de sandre au riesling et saumon fumé maison. Les desserts ont des accents alsaciens qui font plaisir, parfait aux mirabelles, et vacherin glacé suivi d'un petit schnapps pour digérer. Des soirées thématiques s'articulent autour de plats qui riment avec convivialité, selon la saison on s'y retrouve pour une choucroute aux poissons, un bon cous-cous, paella ou de la cuisine italienne. L'ambiance est familiale et c'est le patron Jean-Pierre qui est aux fourneaux depuis une trentaine d'années, il faut dire que le restaurant est dans la famille Dromer depuis 1805. L'été, on s'attable sur la terrasse, dans le jardin au calme à l'arrière du restaurant.

■ **AUBERGE DE LA TUILERIE**

Rue du Muguet, ERSTEIN ☎ 03 88 98 08 02

Ouvert le mardi midi ; du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 22 € à 28 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 10 €. Terrasse. Vente à emporter (traiteur). Animation (soirées libanaises ponctuellement).

Cheminez le long d'un champ de maïs, puis passez devant un parc à chevaux, l'auberge est devant vous, sise dans une véritable maison alsacienne du XVI^e siècle. Loin de la route, vous avez le choix entre une grande terrasse devant le restaurant ou le beau décor de l'intérieur, avec ses salles séparées par des murs de colombages. Vous êtes accueilli par Loulou, la maîtresse des lieux dont le mari Pascal est aux fourneaux. Ils vous proposent des tartes flambées, des pizzas mais aussi leur foie gras maison (17,50 €), une fondue de munster à la bière (13 €), des cuisses de grenouilles (15,50 €), ou encore une corolle de sole aux écrevisses (20,50 €), sans oublier le soir, la fondue bourguignonne (30 € pour 2 personnes). En dessert, des classiques et des tartes maison. Ici tout est savoureux, copieux et de qualité. L'onglet fond dans la bouche, le foie gras est réussi. Une adresse à retenir notamment pour les cyclistes de passage, c'est une étape entre Strasbourg et Gerstheim.

■ L'OSTHOF

7, rue Général-De-Gaulle
ECKWERSHEIM
☎ 03 88 69 55 94
www.losthof.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le week-end le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 8,10 €. Le Kochersberg est réputé pour être le « grenier à blé de Strasbourg ». Ce restaurant, au cœur du village, est l'une des perles de cette campagne riche et vallonnée et l'on y trouve tous les plats du terroir, comme l'incontournable baeckeoffe en terrine – sur commande –, les wädele ou les leverknepfle, et puis la traditionnelle choucroute garnie, sans oublier les fromages frits, camembert ou munster, et les fameuses tartes flambées qui se déclinent nature, gratinée ou au munster. Les desserts offrent un large panel de douceurs, de la pana cotta au strudel aux pommes servi avec une crème anglaise. Pour la petite histoire, la bâtisse qui date de 1715 était déjà une auberge du temps où Albert Schweitzer vivait au village.

■ AUBERGE DU RIED

2, place de l'Hôtel-de-Ville, ERSTEIN
☎ 03 88 98 01 78 – Fax : 03 88 59 81 09
www.aubergeduried.com

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 13h30 ; du mercredi au dimanche de 19h à 21h. Menus de 12,90 à 44 €. Formule du midi : 10 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. C'est une adresse comme on les aime, idéalement placée à gauche de l'hôtel de ville d'Erstein sur une très jolie place, équipée d'une grande et belle terrasse l'été fort appréciée de ceux qui se promènent dans le coin. Le restaurant accueille dans ses belles salles au centre desquelles trône majestueusement un kacheloffe, une clientèle qui aime la bonne chair de qualité et de tradition.

Vous avez le choix entre quatre menus, des spécialités fromagères comme le chèvre chaud, le camembert frit, le feuilleté de munster. L'adresse fait partie de la route de la choucroute, qu'elle propose bien entendu, avec une variante au wädele ou au sandre. Pour les petites faims il y a les petits plats comme les roesti et leur salade, les viandes dont des rognons de veau à l'armagnac et des suggestions comme des moules marinières, une tête de veau vinaigrette, une poêlée de pétoncles et gambas, une poêlée de girolles fraîches. Le baeckeoffe est à la carte, sans avoir à le commander. Si vous ajoutez les serveuses, souriantes, la carte des vins pleine de bon goût, vous obtenez une très bonne adresse !

■ AUBERGE DU BRUCHRHEIN

24, route de Lyon
FEGERSHEIM

☎ 03 88 64 17 77

aubergedubruchrhein@yahoo.fr

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h ; le mardi, le vendredi et le samedi de 19h à 21h30. Menus de 15 à 29 €. Carte : 30 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

A quelques kilomètres de Strasbourg, une auberge comme il en existe des centaines en Alsace avec à sa tête, un vrai aubergiste, dans le sens noble du terme, Gilles Salomon qui mitonne avec sincérité une cuisine régionale avec notamment le fameux strudel de légumes, le classique gratin de truite au raifort ou les inimitables joues de cochon au pinot noir. Le tout escorté de quelques cruvées régionales dont on ne se lasse jamais.

■ A LA FORGE

13, rue des Serruriers
GAMBSHEIM

☎ 03 88 96 42 62

www.restaurant-la-forge.com

la-forge@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 23 à 42 €. Menu enfant : 12,10 €. Formule du midi : 14,50 € (entrée plat dessert). Menu spécial poissons 36 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Chantal et Christian ont aménagé la forge familiale Zinck en un restaurant raffiné, le cadre mêle bois ancien et lignes modernes. La terrasse fleurie est la bienvenue aux beaux jours, avec de grands parasols pour s'abriter des rayons de soleil. Le chef, Raphaël Schuler, nous propose une cuisine alsacienne et notamment belles spécialités de poissons dont voici quelques illustrations : aile de raie à la vapeur, sauce à l'orange et au gingembre, matelote d'anguille à la crème et au riesling ou encore la fameuse bouillabaisse de Marseille, une spécialité de la maison. Les pieds de porc farcis au foie gras sont un plat d'automne avec leurs pommes sautées, et tout au long de l'année des menus à thème permettent de varier les plaisirs du palais. Un excellent rapport qualité-prix et du bonheur dans les assiettes.

■ A LA CROISEE DES CHEMINS

43, rue de Lyon

FEGERSHEIM

☎ 03 88 68 53 54

restaurantlacroiseedeschemins.com

Fermeture horaires été/hiver consulter le site internet. Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 19 à 34 €. Plat du jour : 9,50 €. Buffet à volonté à midi en semaine 10,50 € et 14,90 €. Tartes flambées à partir de 6,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salons privés). Terrasse. Repas d'affaires, séminaires. Arrêtez-vous à cette Croisée des Chemins car non seulement le cadre est très agréable, le service soigné, l'équipe sympathique, et la cuisine est savoureuse avec des produits de saison et du pays (notamment les fruits et légumes de la ferme Rhomer de Fegersheim). Aux cismaises, de grandes ardoises listent les plats à la carte et les suggestions saisonnières. Il y a du choix, surtout dans les viandes et les spécialités de la région : les grumbeerekiechles, bibeleskäs et ses assaisonnements, les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, le filet de bœuf Rossini selon Auguste Escoffier, le tartare au couteau est excellent, bien assaisonné avec frites maison et salade. Les produits iodés sont bien cuisinés, saumon fumé sur galettes de pommes de terre, Saint-Jacques au coulis de poivrons, filet de loup en croûte de raifort et sa brochette de légumes font plaisir aux amateurs. Bienvenues en guise d'accompagnement pour l'apéritif, les tartes flambées sont bien garnies ; un conseil, prenez en plusieurs – munster, gratinée, champignons, chèvre, ail et fines herbes – et partagez pour goûter à tout. On termine sur une note sucrée, tarte aux pommes, feuilleté de fraises, compotée de rhubarbe... Pour accompagner tout cela, la cave recèle pas mal de références. L'été, vous apprécierez la terrasse arborée, à l'abri sur le côté du restaurant, on y mange sous de grands parasols et c'est parfait.

■ AUBERGE**DE LA CHAPELLE**

Route de la Chapelle

GEISPOLSHHEIM

☎ 03 88 68 83 67

<http://auberge-chapelle.fr>

Ouvert le mercredi midi ; du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menu unique à 29 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Plat du jour : 8,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Chalet d'été.

En lisière de forêt, loin du centre, certains disent « presque au bout du monde... », l'Auberge de la Chapelle est une table chaleureuse et rustique. Une grande fresque murale nous rappelle la chapelle de Hattisheim seul vestige d'un village disparu lors de la guerre de Trente Ans, c'est aujourd'hui un lieu de pèlerinage. On y vient

donc aussi pour la table de Serge Knapp, pour sa bouchée à la reine médaillée d'argent 2010, pour les traditionnelles tartes flambées le soir uniquement, et pour le reste de la carte aussi qui honore la cuisine de ménage : jarrets de porcelet confits et rôtis sur un cassoulet de gros haricots de Soissons, blanquette de tendrons de veau aux premières asperges et girolles, tripes cuisinées à la lyonnaise, pommes fondantes, chips d'ail croustillant, rognons de veau sautés en persillade, ail confit et pleurotes. Vacherin maison à la glace vanille bourbon et coulis de fruits rouges, pain perdu tiède aux quetsches et tiramisu aux fruits de saison ou façon Forêt Noire ne se refusent pas en dessert surtout si l'on programme ensuite une promenade digestive alentour !

■ FISCHHUTTE

30, route de la Fischhutte

MOLLKIRCH

☎ 03 88 97 42 03

www.fischhutte.com

Logis de France 3 cheminées 3 cocottes Relais du Silence. Fermé du 28 mars au 20 avril. 18 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 75 € à 110 € ; suite de 100 € à 150 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking ouvert. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration (fermé lundi et mardi, menus de 30 € à 75 €). Excursions (mise à disposition cartes IGN randonnées).

A 30 minutes de Strasbourg, vous êtes ici ailleurs, au paradis des randonneurs et des pêcheurs. Entourée de forêt de sapins et de feuillus, La Fischhutte littéralement « cabane de pêcheur » n'en a que le nom rassurez-vous ! Ce chalet cosu date des années cinquante, et c'est plutôt cosy et plein de charme. Les chambres douillettes et raffinées donnent sur le parc ou sur la rivière, les prestations et la décoration sont superbes, mobilier choisi, harmonie des teintes, qualité des matériaux, dans les salles de bains baignoire d'angle ou douche à jets. Le service est impeccable, le coin salon avec sa cheminée est feutré pour des soirées tranquilles et puis vivement le matin, car les petits déjeuners sont généreux avec les oeufs du poulailler, le pain frais et les confitures de Geneviève avec les fruits du verger. Geneviève, c'est la maman de Sophie qui vous accueille, car ici on travaille en famille depuis quatre générations. Bernard, le papa et chef des cuisines ne travaille que des produits frais et du terroir, et Nicolas son gendre pâtissier nous a ravi avec sa crème glacée aux saveurs de la cueillette, géranium, fleur de sureau ou sapin... Tout est plaisir ici !

■ LE CYGNE

35, Grand-Rue

GUNDERSHOFFEN

☎ 03 88 72 96 43

www.aucygne.fr

Maîtres cuisiniers. Fermé du 2 au 10 janvier et du 26 février au 13 mars. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi et les jours fériés le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 50 à 87 € (formule 240 € diner et nuitée à l'Hôtel Le Moulin). Vin au verre. Formules « Étoiles d'Alsace » sur réservation : jeunes 100 € tout compris avec le vin, seniors 75 € ; inscriptions au restaurant ou à la boutique Étoiles d'Alsace – 46 rue du Jeu des Enfants, Strasbourg ☎ 03 88 56 21 21 – info@etoiles-alsace.com

A l'instar d'autres grandes maisons membres du réseau Étoiles d'Alsace, celle-ci, reprise cette année par Laure et Fabien Mengus, a gardé l'opulence et le sérieux du temps de François Paul. Fabien Mengus et sa brigade ont le même enthousiasme pour magnifier les produits des terroirs. La cuisine est de haute volée, raffinée, savoureuse, inspirée des saisons : jambonnette de grenouilles sautées aux herbes, schniederspaedles (nouilles) et oignons grillés, tartare de langoustine au gingembre, tapenade et crème acidulée, filet de chevreuil rôti à la poêle, sauce aux épices douces composée de vinaigre de framboise servi avec des spaetzles pour la note alsacienne ; côte de veau de lait cuite à basse température et jus de rôti au carvi grillé, écrasé pomme de tête ratte et crémeux aux truffes ; homard bleu en 3 cuissons queue rôtie au beurre citronné, pince au gingembre et petit ragout aux épices thaï. Les desserts font l'unanimité quels qu'ils soient : ananas rôti au rhum de la Martinique, moelleux fruits de la passion brûlé au sucre roux et son sorbet ou bien le fondant au marron en coque de chocolat noir cœur coulant au whisky, crème glacé au vin chaud... La cave est opulente elle aussi, avec 500 nectars référencés.

■ RESTAURANT DE L'EUROPE

15, avenue du Professeur
René Leriche
HAGUENAU

☎ 03 88 93 58 11

Fax : 03 88 06 05 43

www.europehotel-haguenau.fr

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menus de 18 à 32 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 € (du lundi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse. Aux portes de la merveilleuse forêt de l'Alsace du Nord, dans un cadre calme et verdoyant, venez découvrir une adresse de qualité, relaxante et gourmande à moins de 20 minutes de Strasbourg, capitale alsacienne et européenne. Idéalement située à l'orée de la ville, à proximité des grands axes de communication et non loin du centre-ville historique, venez vous délecter de notre cuisine aux goûts variés : régionale, inventive au gré du marché ou diététique selon vos envies et vos humeurs. Vous pourrez profiter des températures estivales pour vous laisser tenter par une grillade préparée devant vous sur la terrasse.

■ LE TIGRE

4, place d'Armes, HAGUENAU

☎ 03 88 93 76 82

www.letigre.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le 24 décembre le soir le 25 toute la journée, le 31 au soir et le 1^{er} janvier toute la journée. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 18,10 à 24 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 5,90 €. Plat du jour : 9,50 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

On aime bien s'installer ici au cœur de ville, parce que le Tigre a des allures de brasserie parisienne des années folles, avec ses fers forgés, ses boiseries, ses tables bien dressées, mais on aime aussi sa grande terrasse par beau temps. Les Rainville et leur équipe sont rompus à l'art d'accueillir leurs clients. La carte est très variée, cela va des spécialités alsaciennes aux rognons de veau flambés et à la souris d'agneau avec des grillades et des salades pour l'été. On peut faire honneur à la spécialité du chef, c'est la bouchée à la reine que l'on retrouve en vedette du menu express (entrée du jour et bouchée à la reine servie avec des pâtes pour 18,10 €). Pour ceux qui sont soucieux de bien manger, mais qui souhaitent garder la ligne, le menu fitness à 19,95 € est fait pour eux, avec une assiette de crudités copieuses, un filet de sandre grillé aux pommes vapeur et une salade de fruits. Le soir, on vous propose des tartes flambées, c'est convivial et on se régale toujours, que l'on soit en famille ou entre amis.

■ LA GRANGE DU PAYSAN

23, rue Principale, HINSINGEN

☎ 03 88 00 91 83

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 18,50 à 45 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 12 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Le village d'Hinsingen est situé à l'Ouest de l'Alsace Bossue, juste à la frontière départementale avec la Moselle. On le rejoint en quelques minutes à partir de Harskirchen. On vous attend ici dans une maison chaleureuse dans un cadre rustique. Comme le nom du restaurant l'indique, on s'installe dans ce qui était une belle grange paysanne. La carte propose une cuisine variée : salade de cochonnailles, mignon de porc à la crème de munster, magret de canard au poivre vert et aux fruits de saison (quetsches ou griottes), mirabelles flambées sur glace vanille, pommes flambées au calvados. Dans une salle où dominant la pierre et le bois, on peut faire griller soi-même sa viande sur un immense grill, c'est convivial et chacun dose ses cuissons comme il le souhaite ! Vins blancs et rouges peuvent être tirés des tonneaux à discrétion. Le pain est fait maison, cuit à l'ancienne dans un four à bois. Jambons fumés, pâtés campagnards et autres mets du terroir sont produits sur place et issus de l'élevage de la maison.

■ AU CHEVAL NOIR

38, rue de la République, HOENHEIM

☎ 03 88 33 38 73

www.au-cheval-noir.com

Ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés le midi et le soir ; le mercredi midi. Menus de 32 à 55 €. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 9,50 €. Menu de midi 16 €. Tartes flambées à volonté le soir 12,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Séminaires. Réceptions et mariages.

Au sein de cette superbe bâtisse à colombages rouge brique, auberge depuis le XVII^e siècle, le Cheval Noir propose une belle cuisine traditionnelle et alsacienne qui suit le cours des saisons et des marchés. Voici pêle-mêle : tarte à l'oignon, salade tiède de filets de rougets rôtis, presskopf ou une tranche de foie gras en entrée... suivis pour les plats à la carte, d'un filet de turbot rôti, d'un pavé de sandre au curry, de bœuf gros sel en cocotte, d'un bibelseskäss et son duo de jambon, choucroute aux 3 poissons, d'un baeckeoffe aux trois viandes... et pour les gourmandises, un fondant au chocolat et sa glace vanille à moins que... allez, va pour un baba au rhum fait maison ! Bref, une belle carte variée pour une cuisine fine et authentique, sans oublier de délicieuses tartes flambées salées et sucrées le soir. Le cadre est superbe, chaleureux et riche de boiseries : salle tradition et ses magnifiques plafonds à caissons, poutres sculptées, peintures ; lumineuse salle affaires et ses tables rondes. Une adresse à marquer dans son agenda des sorties gourmandes.

■ AU CERF

5, rue de la Gare, HUNSPACH

☎ 03 88 80 41 59

Fax : 03 88 80 46 51

www.aucerf.fr

Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le mardi et le jeudi le midi. Menu unique à 15,40 €. Menu enfant : 7,10 €. Plat du jour : 7,50 €.

L'Alsace est belle, mais lorsque vous arrivez dans l'un des plus beaux villages de France alors... vous découvrirez le Cerf et sa cuisine. Ici tout est alsacien, la maison rustique, la cuisine traditionnelle et ses spécialités du cru. Le déplacement en vaut la peine, surtout en été avec la très belle terrasse – l'intérieur quant à lui est climatisé. La carte nous allèche avec ses tartes à l'oignon, ses différentes choucroutes, (donc une aux trois poissons), son filet de biche et les fameuses spätzles, maintenant si vous êtes pressés entre midi et 2h, les travers de porc marinés avec sa pomme au four, les pâtes à toutes les sauces ou les bouchées à la reine sont des plats du jour fort sympathiques. Les tartes maison sont aux fruits de saison.

■ A L'AGNEAU

185, route de Lyon

ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

☎ 03 88 66 06 58

www.agneau-illkirch.fr

Ouvert du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 35 à 45 €. Carte : 40 € environ (plats à la carte à partir de 18 €). Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

La cuisine de Guillaume Kern nous emballa, et c'est unanime. Ce jeune chef a décidé d'être talent, maître restaurateur depuis 2009, il a fait ses classes à Grasse chez Jacques Chibois. Originale, déstructurée, avec une recherche constante des saveurs et des textures, sa cuisine ne lasse pas et l'on attend avec une impatience gourmande de goûter la nouvelle carte. Ce sont les saisons et le panier du marché avec de forts beaux produits (Saint-Jacques, homard, pigeon, foie gras...) qui inspirent les thématiques culinaires. Ainsi en septembre, la carte respire les vendanges, octobre récolte les champignons, le gibier pointe son museau en novembre, suivi des truffes en décembre et ainsi de suite jusqu'en mai où l'asperge se décline de l'entrée au dessert avec une pannacotta aux deux asperges en crumble de bretzel et une petite écume de bière ou bien des asperges violettes confites au poivre de Séchouan ! C'est Aurélie, l'épouse de Guillaume qui vous conseillera les vins, ici on fait l'éloge de beaux terroirs et pas seulement ceux d'Alsace, on peut les prendre au verre et si l'on ne termine pas sa bouteille, on l'emporte ! Le cadre marie joliment l'ancien et le contemporain, c'est clair et confortable, et le service roule parfaitement. Très bien placé pour les déjeuners d'affaires, si l'on si prend un peu à l'avance on peut réserver 10 couverts dans une alcôve à l'écart ou bien en terrasse. Le menu de midi change toutes les semaines, ça vaut le coup d'y retourner pour son excellent rapport qualité-prix.

■ AUBERGE DU CERF

305, route de Lyon

ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

☎ 03 88 67 12 69

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 20 € environ (carte à partir de 10 €). Tartes flambées à partir de 7 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. La grosse bâtisse alsacienne est aussi cosue que sa cuisine est généreuse ! La bonne ambiance y règne, le personnel est sympathique, serviable et souriant. Le chef a sans doute les mêmes qualités, car les plats qui arrivent sur la table font vraiment plaisir ! Que ce soit les joues de porc au raifort, les quenelles de foie, les Fleischschnake, le rosbig ou le sandre au riesling. Les desserts aussi font l'unanimité, notamment les tartes maison qui suivent les saisons du verger, quetsches, mirabelles, groseilles, et la rhubarbe meringuée dont on raffole. L'été, une banderole sur la façade annonce haut et fort « Moules-Frites à volonté » (15,90 €) et c'est parfait pour passer un moment convivial, en famille ou avec des amis, sur la grande terrasse égayée de lampions colorés le soir.



Arnold.

■ AUX TROIS FLEURS

19, route de Lyon
ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
© 03 88 66 53 54

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menu unique à 30 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Plat du jour 9 €. Parking. Derrière une façade qui ne paye pas de mine se trouve un beau restaurant au cadre chaleureux et tendance, arrangé avec beaucoup de goût par la maîtresse des lieux Suzanne Stoebener. Dans la première salle à manger, le kelch bleu marine, rouge et blanc qui recouvre les tables, le beau comptoir ancien donnent un ton winstub-campagne alors que la deuxième pièce, plus vaste, a fière allure avec ses boiseries blondes, ses miroirs, de jolies toiles aux cimaïses, un bel éclairage, et un nappage lin ficelle et sable qui donnent vraiment envie d'y passer du temps, d'autant que les chaises sont confortables ! Hervé, le fils est derrière les fourneaux, sa cuisine décline les recettes terroir mais pas seulement : nems de foie gras de canard sur choucroute grillée et vinaigre balsamique, ravioles ouvertes de Saint-Jacques et de pleurotes, brochettes de Saint-Jacques et saumon, sandre en croûte et pommes de terre, aile de raie au beurre citronné, câpres et échalotes, rognons de veau à la crème (excellents), jambonneau braisé à la bière, souris d'agneau braisée, et un tartare de bœuf préparé par le chef... A midi, on peut se contenter d'une belle salade, elles sont gourmandes à l'image de la Landaise fort copieuse. Pour finir, une tarte de saison, le nougat glacé et sa nage de fruits rouges ou bien le café gourmand bien garni, et tout est fait maison ! Les tartes flambées sont servies uniquement le soir. On y vient aussi bien sûr pour l'accueil et l'ambiance sympathique à chaque fois.

■ AUX COMTES DE HANAU

139, rue Général-de-Gaulle
INGWILLER © 03 88 89 42 27
www.aux-comtes-de-hanau.com

© ARNOLD

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au dimanche le soir de 19h à 21h. Menus de 23 à 50 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

La famille Futterer a plus de vingt ans d'expérience ici, sans doute est-ce la raison pour laquelle cette adresse respire autant le terroir. Au restaurant, dans un décor rustique, vous apprécierez les recettes savoureuses qui honorent de nombreuses spécialités alsaciennes. C'est Louis, le patron, qui est en cuisine pour vous régaler d'un poulet braisé à la bière, d'escargots, de coquilles Saint-Jacques, d'un civet de sanglier ou encore d'un faisan à la bière de Noël sur risotto ; tout cela figurent au menu à côté des tartes flambées et des grumbeereknepfls. Un menu light, mais cependant gourmand, vous est proposé pour garder la ligne ! Ponctuellement et selon la période, Louis propose des plats conviviaux comme un pot-au-feu façon grand-mère ou un bon couscous.

■ ARNOLD

98, route des Vins
ITERSWILLER
© 03 88 85 50 58
www.hotel-arnold.com

Logis de France (2 cocottes). Fermé du 24 au 26 décembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Du 1^{er} novembre au 31 mai fermé dimanche soir et lundi. Menus de 30,50 à 59 €. Vin au verre. Formules midi et soir en semaine : 16,80 et 20,80 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Boutique. Produits du terroir et souvenirs.

En face de l'hôtel Arnold, de l'autre côté de la rue, dans une immense et magnifique bâtisse elle aussi toute jaune, se trouve une winstub dotée d'un élégant caveau boisé, entre autres, de marqueteries de Spindler et d'un imposant pressoir utilisé jadis par les ancêtres de la famille Arnold. Dans une ambiance conviviale, on s'y délecte d'une cuisine savoureuse et bourgeoise garante de la tradition culinaire alsacienne. En entrée le foie gras d'oie maison est une spécialité pérenne sur la carte et en matière de plats, on y déguste une copieuse choucroute, du boudin noir au raifort, le fameux baeckeoffe aux trois viandes, un filet de chevreuil ou marcassin accommodé selon la saison ou encore le filet de sandre au riesling. Ici l'on cuisine le frais et cela se sent, cela fait même toute la différence ! Au dessert c'est la coupe de griottes au kirsch, les myrtilles en saison, le kougelopf glacé toute l'année. L'été, on apprécie la terrasse ombragée. Un service souriant accroit encore un peu plus les plaisirs du palais. Avant de reprendre la route ou d'entamer une petite promenade digestive, un tour par la boutique de la maison s'impose. On y trouve une très fine sélection de produits régionaux, une belle gamme de vins, ainsi que de nombreux souvenirs et autres idées cadeaux, poteries, pains d'épices, livres de recettes.

■ **EMMEBUCKEL FALLER**

2, route des Vins
ITTERSWILLER

☎ 03 88 85 50 24

Fax : 03 88 85 51 56

www.emmebuckel-faller.com

info@emmebuckel-faller.com

Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 14,05 à 32 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7,75 €. American Express. Terrasse.

« Emmebuckel » vient du dialecte alsacien et signifie « mont des abeilles ». Pour autant, n'allez pas imaginer que l'on mange ici des spécialités à base de miel. Non, dans cette sympathique maison, on joue à fond la carte de la cuisine alsacienne et quand nous sommes sur la Route des Vins, voici une étape toute indiquée entre deux dégustations. Quel plaisir dans cette belle région de savourer le beignet de munster à la bière et au cumin sur salade, le foie gras de canard au vin rouge et aux épices, la palette de porc fumée à la diable, pommes sautées, le jambonneau au bouillon, salade de pomme de terre et salade verte, le baeckeoffe maison à l'ancienne ou la choucroute royale. Du plaisir, rien que du plaisir !

■ **BAR – RESTAURANT A L'ARBRE VERT**

51, rue Général-de-Gaulle

KIRCHHEIM ☎ 03 88 87 51 00

www.restaurant-alarbrevert.net

Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 40 € à 56 €. Menu enfant : 5 €. Plat du jour : 8 €. Steak frites salade 12 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Salles de réception.

L'Arbre Vert porte bien son nom avec sa terrasse ombragée par d'immenses catalpas, des arbres qui ont une quarantaine d'années, tout comme le restaurant familial créé par les grands-parents Siefert... Vous y serez bien cet été à la fraîche ! D'autant que c'est Marlyse qui vous accueille et vous installe, que ce soit à l'extérieur ou dans l'une des salles du restaurant. Son mari Marcel, et Laurent leur fils s'occupent de la cuisine. Ils nous font des recettes alsaciennes, des petits plats qui ont les saveurs du terroir – tête de veau vinaigrette, jambonneau sur choucroute, baeckoffe sur commande –, pour les fêtes tatin de foie gras et pommes caramélisées, gigot de biche sauce Diane. Sur la carte il y a aussi de beaux morceaux de viande, – entrecôtes, cordons bleus, escalopes –, mais leur spécialité, c'est la viande chevaline, rosbif et steak se prennent les yeux fermés quand on est amateur ! Les tartes flambées salées et sucrées et les pizzas sont servies uniquement le soir. On peut aussi les commander pour emporter chez soi. Cette adresse est sympathique en famille ou entre amis ! A toute heure, vous pouvez vous arrêter simplement pour prendre un verre au bar ou à l'extérieur.

■ **AUBERGE SAINT-MARTIN**

80, rue de la Liberté, KINTZHEIM

☎ 03 88 82 04 78

www.auberge-saintmartin.fr

contact@auberge-saintmartin.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 19 à 21 €. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Paul Haeberlin l'étoilé de L'Auberge de l'Ill donna jadis le surnom de « l'empereur de la tarte flambée » à cet endroit déjà reconnu pour cette spécialité alsacienne ! La réputation tient toujours, d'ailleurs le maître des lieux, Patrice Bluntzer a été adoubé « maître restaurateur » par ses pairs en 2009. Les fours en salle ou sur la terrasse montrent que les tartes flambées sont véritablement cuites au feu de bois selon la tradition, midi et soir, salées ou sucrées, celles-ci se déclinent classiques, gratinées, au saumon, au munster et aux pommes (entre 9 et 13 €). Parmi les autres mets proposés par la maison, vous apprécierez un excellent baeckeoffe, de belles quenelles de foie ou la fameuse viande de cochon ibérique Pluma cuite à la plancha en suggestion ponctuellement. On aime aussi la côte de bœuf ou le poisson cuit au feu de bois. L'ambiance est décontractée, le service attentionné et souriant, le cadre est chaleureux. Une belle adresse où il fait bon s'arrêter en famille ou entre amis. Et pourquoi même y loger, dans l'une des trois chambres d'hôtes toutes neuves.

■ **SPA HÔTEL LA CLAIRIÈRE**

63, route d'Ingwiller, LA PETITE-PIERRE

☎ 03 88 71 75 00 – www.laclairiere.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 31 à 42,50 €. Carte : 40 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Dans ce très bel établissement niché dans la verdure, on a aussi pensé aux gourmands mais plus spécifiquement les défenseurs du bio à moins que vous ne soyez dans la catégorie « découvreurs ». Comme le souligne La Clairière, il faut « mieux manger pour mieux vivre » et ceci est en parfaite harmonie avec concept « bien-être » de cet établissement. Aujourd'hui, de plus en plus de restaurants proposent des produits bio à leur carte. Enfin serait-on tenter de penser ! Car cuisiner bio ne sous-entend pas manque de raffinement et le chef nous le prouve tous les jours. A vous de découvrir ce site et d'en tomber amoureux. C'est ce qui nous est arrivé.

■ **AUBERGE FRANKENBOURG**

13, rue Général-de-Gaulle

LA VANCELLE

☎ 03 88 57 93 90

www.frankenbourg.com

Fermé du 15 février au 10 mars et du 27 juin au 9 juillet. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au lundi le soir de 19h15 à 21h15. Menus de 31 à 69 €. Vin au verre.

American Express. Terrasse. Au fil des années, la réputation de cette maison se fait de plus en plus grande. Si la qualité des chambres et de la cuisine y sont pour beaucoup, la modernisation de la maison dans sa globalité est le point qui fait la différence. Cela pourrait être une énième auberge au décor traditionnel alsacien. Surprise quand vous entrez dans la salle, ce n'est pas du tout le cas. Lumineuse, la salle « ouverte » sur la nature, est agréable par cette charpente de bois blanc et un mobilier bien dans son époque. Et puis, il y a donc la cuisine de Sébastien Buecher qui s'échappe aussi de son terroir alsacien. En témoigne notre dernier repas, composé d'un carpaccio de betterave rouge, couteaux, coques, œufs de harengs et pamplemousse suivi d'une brouillade d'œufs, homard, émulsion de carcasse au citron. A suivre, un tartare de filet de bœuf, voile d'huîtres, des Saint Jacques, langoustines et moules, raviole ouverte, homardine et truffes et enfin, un sablé aux noix, confit de coings et sorbet pomme-coing. Une adresse coup de cœur à déguster au plus vite.

■ LE JARDIN SECRET

32, rue de la gare

LA WANTZENAU

☎ 03 88 96 63 44

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 23,50 à 75 € (menu Epicurien). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18,90 €. Vin au verre. Terrasse. Réceptions, salle privatisable jusqu'à 35 personnes. Joli cadre épuré, ambiance feutrée au Jardin Secret C'est Gilles Leininger qui est aux fourneaux, il travaille de jolis produits, légumes bio, poissons frais, viandes de qualité. Cela donne des assiettes originales, hautes en saveur qui arrivent toujours très esthétiques sur la table. Voici quelques plats pour vous mettre l'eau à la bouche : escalope de foie gras chaude, cubes de pastèques snakés, caramel de pommes, miel et lavande ; daurade royale rôtie sur peau, calamartas aux pincés de homard et son bouillon ; râble de lapereau farci à l'ancienne et réduction à la moutarde violette de Brive. Les desserts sont toujours élaborés à l'instar de la dacquoise aux noix de macadamia servie avec des figues en vinaigrette de violette et un crèmeux à la vanille, rafraîchi d'un sorbet à la violette ; on aime bien aussi ce classique alsacien revisité, le kougelopf séché en millefeuilles accompagnée d'une compotée de quetsches et d'une glace à la vanille de Tahiti. Un jardin terrasse vous accueille en été.

■ MOULIN DE LA WANTZENAU

2, impasse du Moulin, LA WANTZENAU

☎ 03 88 96 20 01 – 03 88 59 22 22 (hôtel)

www.moulin-wantzenau.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; du lundi au samedi le soir de 19h à 21h30. Menus de 23 à 63 €. Menu enfant : 12,35 €.

Formule : 18 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. La Wantzenau est décidément une ville gourmande avec des tables de renom comme le Relais de la Poste, les Semailles, le Jardin Secret ou cet illustre Moulin de la Wantzenau auquel il faut aussi penser quand on cherche des chambres de qualité. Ce que nous sommes venus chercher ici, ce ne sont pas les chambres mais les mets de Philippe Claus dont certains sont composés avec les produits du potager notamment les salades, les choux, les tomates, les courgettes sans oublier les herbes aromatiques de son jardin. De cette fraîcheur naissent des menus à prix doux. C'est le menu Saveurs et Santé qui nous a séduits à 34 €. Changé chaque semaine, il est composé avec l'aide d'un diététicien. Au menu lors de notre venue, consommé corsé de homard, raviole de pleurottes et orties, ris de veau en cocotte et petits légumes, farandoles de fruits de saison. Evidemment, si vous préférez un blanc de turbot vapeur, bouillon de légumes frais au basilic et jambon pata negra Bellota, ne vous gênez pas, c'est l'une des propositions à la carte qui remporte pas mal de succès.

■ LE RELAIS DE LA POSTE

21, rue du Général-De-Gaulle

LA WANTZENAU

☎ 03 88 59 24 80

www.relais-poste.com

Fermé dimanche soir, lundi et samedi midi. Menus de 50 à 100 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 18 et 28 €. Formule du midi : 29,50 € (48,50 € avec boissons). Vin au verre. Terrasse. Réceptions, banquets. Nouvellement étoilé grâce à l'impulsion que lui a donnée Caroline Van Maennen la maîtresse des lieux, le Relais de la Poste est une table gastronomique. Laurent Huguet, un ancien de la brigade du Crocodile strasbourgeois, signe une cuisine du terroir très inspirée, en osmose avec les saisons et friande de poissons : saint-pierre et duxeline de moules en persillade sont servis avec un risotto aux petits pois, tandis que les langoustines grillées s'accompagnent d'artichauts barigoule et de rattes en ragout relevé d'un jus réduit. Si vous êtes gourmet terrien prenez la foie de canard poêlé et ses pommes reinettes caramélisées arrosées d'un jus d'agrumes au gingembre, faites suivre avec les médaillons de veau et ses ris servis avec un tian de gros légumes poêlés à cru et sa concassée de tomate au jus au Madère. La mangue à peine confite, streusel au beurre demi-sel, sorbet fromage blanc est un joli dessert du moment, et les crêpes Suzette que l'on prépare sous vos yeux avec Grand Marnier et zestes d'oranges ont quelque chose de désuet et c'est si bon ! Quoi de plus ? Une belle terrasse, un accueil et un service parfait. Pensez-y pour des déjeuners d'affaire d'un excellent rapport qualité-prix. Prolongez votre étape en profitant des chambres d'hôtel de cette superbe maison à colombages.

■ **LES SEMAILLES**

10, rue du Petit-Magmod, LA WANTZENAU
 © 03 88 96 38 38 – www.semailles.fr
Fermé du 15 au 28 février. Ouvert le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 48 à 64 €. Formule du midi : 24 € (formule complète : 29,50 €). Vin au verre. Terrasse. La bâtisse des Semailles est facilement visible avec sa façade rouge, ses volets verts et une autre partie de l'établissement peinte en jaune. De la couleur mais pas seulement à l'extérieur. Le chef Jean Michel Loessel sait aussi en mettre dans les assiettes sans tomber dans la cuisine régionale. Ici, on joue plutôt la carte gastronomique en suivant les saisons. Le menu estival avait de l'allure : filet de lieu jaune au fenouil rôti, queue et jus de langoustines, pomme Anna et velouté de petits pois, suivi d'un cannelloni de dorade royale à la crème de palourdes, huîtres frémies et fondue de poireaux ou bien du filet d'agneau rôti au thym, sa tartelette de chèvre frais aux légumes du Sud cuisinés comme un tian, et enfin l'abricot-romarin, un joli dessert mêlant fruit, sorbet, sablé et caramel... On se fait plaisir en s'attablant dehors sur la terrasse ombragée d'une belle glycine centenaire. Les vins sont bien choisis avec une soixantaine de références, la sélection des vins au verre s'est bien étoffée et change en fonction des suggestions du moment.

■ **AUBERGE DU CHEVAL BLANC**

4, rue de Wissembourg, LEMBACH
 © 03 88 94 41 86
 Fax : 03 88 94 20 74
www.au-cheval-blanc.fr
Fermé du 25 juin au 13 juillet. Ouvert le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche le midi et le soir ; le vendredi soir. Menus de 46 à 95 €. Carte : 45 € environ. Carte enfant. Formule séjours/cours de cuisine de 80 € à 380 € selon le type de chambre. Accueil des groupes. Jardin. Pascal et Carole Bastian tiennent ce Cheval Blanc de main de maître, ce qui leur a valu une première étoile au Michelin. Le chef vous propose notamment un menu surprise composé de sept plats. Il sera attentif à vos préférences pour vous étonner et vous faire plaisir... Sur la superbe carte, nous avons choisi l'oeuf fermier poché à 62 °C, truffe et crumble au parmesan, puis l'aile de raie poêlée, artichaut poivrade et tomate « Cœur de pigeon » émulsion à la vanille Bourbon, ensuite le canard de Challans glacé au miel épicé, et pour finir le grand dessert du Cheval Blanc, une farandole de cinq douceurs. Pour l'accord avec les vins, le sommelier saura satisfaire les plus exigeants, la cave renferme plus de 600 références. Pascal Bastian vous propose aussi de

passer derrière les fourneaux en participant à ses cours de cuisine. La formule comprend le cours, le repas et une nuit à l'hôtel. Ce Cheval Blanc rassemble en un même lieu le meilleur de l'hôtellerie : beaucoup de chaleur dans l'accueil comme en salle, un cadre aussi cosu que rustique, une cuisine résolument gastronomique. Une adresse d'excellence !

■ **RÖSELSTUB**

3, route de Woerth
 LEMBACH
 © 03 88 94 41 86
 Fax : 03 88 94 20 74
www.au-cheval-blanc.fr
Ouvert tous les jours. Menu unique à 26 €. Carte : 37 € environ. Formule du midi : 15 € (sauf le week-end). A côté du restaurant gastronomique du Cheval Blanc, cette belle stub vous accueille dans le cadre typique et chaleureux de ce qui était autrefois une ferme. Des prix sages pour les menus et aussi à la carte qui mettent en avant des spécialités alsaciennes. Les suggestions du marché évoluent avec les saisons : foie gras, presskopf, quenelles de brochet, filet de sanglier, kougelof glacé. Une belle adresse pour savourer la cuisine de Pascal Bastian.

■ **LE CERF**

30, rue Général-de-Gaulle
 MARLENHEIM
 © 03 88 87 73 73
www.lecerf.com
Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Hôtel 3-étoiles ouvert tous les jours. Menus de 79 à 125 €. Menu enfant : 23 €. Formule du midi : 39 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animation. Espace bien-être sauna hammam. Voici l'une des grandes tables étoilées d'Alsace et une étape gastronomique obligatoire ! Sans doute les gènes y sont-ils pour quelque chose ! La lignée des Husser, depuis le rachat en 1930 de cet ancien relais postal par l'arrière-grand-père, porte haut la toque et Michel plus que jamais fait le bonheur des gourmets... Il revisite avec brio les traditions de son terroir, la choucroute nouvelle avec son cochon laqué et son foie gras fumé en est une savoureuse illustration. Le tartare de veau à l'huile de noisettes grillées, streussel au parmesan et copeaux de truffes, les grosses langoustines snackées, risotto au pistou et artichauts et coulis au citron confit, le chausson gourmand « Brillat-Savarin » à la volaille, au foie gras et ris de veau, fricassée de légumes du marché sont d'autres belles assiettes pour flatter les palais exigeants. Les desserts sont des péchés de gourmandises quelqu'ils soient,



tant pis allez-y ! Une fois n'est pas coutume, c'est le soufflé caramélisé à la cassonade et sa soupe de fruits rouges au pinot noir ou la tarte au Gewurztraminer et au son d'avoine, poire rôtie à la vanille, espuma pomme d'amour et épices. Le cerf propose également, dans sa belle cour de ferme, 18 chambres et suites personnalisées, dont le confort n'a d'égal que le raffinement.

■ RELAIS PRINCESSE MARIA LECZINSKA

1, rue de Rothbach
MARIENTHAL

☎ 03 88 93 43 48

momoline22@hotmail.com

Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi le midi de 12h à 14h ; le lundi, le mardi et le jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menu unique à 39,50 €. Formule du midi : 18,90 € (du lundi au vendredi).

Serait-ce la table en devenir dans le Bas-Rhin. Après une première visite, nous en sommes intimement convaincus. La ou les raisons ? Le talent d'Akira Okamoto qui pour le moment, n'est pas encore très médiatisé mais on parie sur ce chef pour les années à venir. La seconde raison, c'est évidemment la cuisine. Intrigante, bluffante, intéressante. A l'image de ces qualificatifs, les plats dégustés : petit pâté chaud de lapin, sauce banyuls et coulis de figues, timbale de thon rouge aux avocats, crème de wasabi et nori, feuilles de roquettes à l'huile de sésame sans oublier les ravioles de langoustines, bouillon de queue de bœuf au wakamé à la coréenne, fricassé de gros escargots au cerfeuil qui précèdent l'arrivée de la crème brûlée au matcha et son sorbet thé à la menthe ou encore le moelleux choco et coulis banane et sorbet ananas. Alors qu'attendez-vous pour réserver ?

■ HOTEL-RESTAURANT A L'ETOILE

1, route de Woerth
MERKWILLER-PÉCHELBRONN

☎ 03 88 80 71 80

Fax : 03 88 80 75 38

www.hotel-restaurant-etoile.com

Fermé du 23 au 30 juillet et du 25 octobre au 11 novembre. Ouvert du dimanche au jeudi le midi et le soir ; le vendredi midi. Menus de 18,50 à 29 €. Menu enfant : 7 €. Accueil des groupes. Jardin.

C'est un lieu où le mot tradition n'est pas galvaudé puisqu'il s'agit d'un hôtel-restaurant depuis 1873, et cinq générations s'y sont succédé pour notre plus grand plaisir. Parlons gastronomie en premier lieu : la cuisine n'est pas compliquée, les plats sont savoureux et on se laisse volontiers tenter par les noix de Saint-Jacques et scampis aux petits légumes, que l'on pourra faire suivre par un magret de canard aux aïrelles ou d'une truite du vivier au bleu et beurre fondu ou au riesling, c'est selon. Excellent rapport qualité-prix !

■ AU CERF

55, rue de Saverne
MOLSHEIM

☎ 03 88 48 85 53

www.au-cerf-molsheim.com

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le dimanche le midi à partir de 12h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 18h (dernier service à 21h30) ; le jeudi midi à partir de 12h (dernier service à 14h) ; le samedi soir à partir de 18h (dernier service à 21h30). Terrasse.

Non, ceci n'est pas énième restaurant alsacien banal et sans recherche. Au contraire, et l'on s'en rend compte en pénétrant dans la très belle salle de restaurant, ici, tout est préparé sous le signe de l'exigence, de la qualité et... de la gentillesse. Vous entrez, tout le monde vous sourit et vous donne un petit bonjour avec les yeux qui pétillent, frère et sœur se partagent la salle et la cuisine, Régine Munsch et Jean-Marie en cuisine, tandis que leurs parents, « les jeunes apprentis », viennent vous glisser un petit mot en prêtant main-forte au personnel pendant le coup de feu de midi. Au menu, attention, présentation soignée et fraîcheur de rigueur. Un suprême de pintade et sa sauce au pain d'épice, délicieuse. Des kasknepfle (gnochi fromage blanc), fondants, une salade de tomate au munster frais dans un cadre richement boisé et cossu dedans, calme, fleuri et verdoyant, en terrasse. Les tartes flambées le soir. La belle adresse futée !

■ DIANA

14, rue Sainte-Odile
MOLSHEIM

☎ 03 88 38 51 59

Fax : 03 88 38 87 11

www.hotel-diana.com

info@hotel-diana.com

Fermé du 24 au 31 décembre. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h à 21h15. Menu unique à 28 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 11,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

En Alsace, on s'attend toujours à voir des salles de restaurant traditionnelles nichées derrière des maisons à colombages avec leurs géraniums aux fenêtres. Image d'Epinal ? Non, c'est la vérité et c'est aussi le charme de cette région. Ici, les codes classiques ont été bouleversés pour nous offrir une approche beaucoup plus contemporaine. Une salle boisée élégante et lumineuse, une terrasse somptueuse et un bar espace lounge très design. La cuisine ressemble-t-elle à ce cadre ? Elle s'écarte effectivement des sentiers du patrimoine régional et parfois, cela a du bon. L'unique menu a de quoi séduire, terrine d'omble chevalier aux poireaux et citronnelle, filet de canette frotté au sel et au poivre, jus réduit au thym et financier à la pistache, compote rhubarbe et fraises. A la carte, Saint-Jacques rôties aux cèpes et côte de porc ibérique, purée de panais et jus au thym font sensation.

■ **LA SOURCE DES SENS**

19, route de Haguenau
MORSBRONN-LES-BAINS
© 03 88 09 30 53 – www.lasourcedessens.fr
Fermé du 3 au 31 janvier, du 15 au 31 juillet et le 24 décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 25 à 60 €. Formule du midi : 14 €. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.
Pierre Weller est passé chez les grands, Ducasse à Monte-Carlo, Jean-Pierre Jacob à Courchevel pour ne citer que les Macarons. Ce jeune chef audacieux, amoureux des épices et des contrastes culinaires, fait ici une cuisine gastronomique des plus créatives : escargots en raviole, purée à l'ail doux et vinaigrette à l'huile de noisettes, pluma de cochon noir ibérique à la planxa et son risotto juste cuit au chorizo et jus de romarin, sandre rôti avec une poêlée d'encornets aux champignons de saison, et tartelette aux figues rôties accompagnée d'une crème glacée vanille bourbon. Les assiettes sont superbement présentées, l'accueil est chaleureux, le lieu est original, élégant, sobre et confortable, dans des tons chauds, l'ambiance lounge. Et de votre table vous pourrez suivre en direct sur écran plasma, ce qui se passe en cuisine. Le chef vous invite même à le suivre dans le saint des saints lors des cours de cuisine une fois par mois, suivi d'un déjeuner avec les plats réalisés. Superbe adresse.

■ **A L'AGNEAU**

8, rue de Seltz, MOTHERN
© 03 88 94 80 66 – Fax : 03 88 94 64 83
www.agneau-mothern.com
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Cuisine en continu les dimanches de 12h à 21h. Menus de 26 à 65 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 11 € (entrée et plat ou plat et dessert : 8,50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. 2 chambres d'hôtes 65 € pour 2 personnes / nuit, petit déjeuner 10 €.
Ce couple sympathique, Sabine et Jean-Louis vous accueille en invité de marque dans leur établissement de caractère ; à table une cuisine du terroir variée flattera forcément votre palais, quels que soient vos goûts. Il y a matière à se régaler si l'on jette un coup d'œil sur quelques plats piochés ici et là selon la saison. Le filet de sole au foie de canard poêlé accompagné d'une mousseline de céleri est bien vu sur la carte des poissons, au chapitre des viandes, le filet de bœuf avec grosses gambas et gnocchis, le carré d'agneau rôti et confit d'ail, les ris de veau au beurre de capres font plaisir. En dessert, nems au chocolat et glace orange maison. Le menu Découverte est de rigueur si l'on veut s'offrir « la totale » : composé de 6 plats, c'est une aventure culinaire selon l'inspiration du Chef. Un menu tout poisson (à 49,50 € avec le vin) confirme si besoin le penchant du chef pour les produits iodés. Un menu végétarien à 22 € n'oublie pas les gourmands avec des légumes et des saveurs. Quand on vous disait qu'il y en

a ici pour tous les palais ! On apprécie aussi la belle terrasse où l'on s'installe lorsque le soleil est de la partie.

■ **RESTAURANT KASBUR**

8, rue de Dettwiller, D421
MONSWILLER © 03 88 02 14 20
www.restaurant-kasbur.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi ; le mercredi et le dimanche le midi et le soir. Menus de 34 à 75 € (menu Sensation). Formule du midi : 21 €. Terrasse. Parking.
En bordure de la route de Dettwiller, le Kasbûr constitue une halte idéale, qui plus est gourmande dans un cadre contemporain dont les baies vitrées donnent sur la campagne. Vous dégusterez une cuisine bourgeoise de saison signée Yves Kieffer. Ses arrières grands-parents ont ouvert le restaurant en 1932, ils fabriquaient initialement du fromage dans la ferme voisine, d'où le nom de Kasbûr qui signifie le « paysan fromager » en alsacien... Du fromage, il y en a bien sûr à la carte, mais auparavant vous vous laisserez faire avec les noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de choux fleurs caramélisés, émulsion aux câpres ; suivies d'une noisette de chevreuil en pastillas sauce venaison, purée de panais et fricassée de girolles fraîches ; le soufflé chaud aux fruits de la passion fait la ponctuation. Festif, le menu Sensation présente une succession de saveurs différentes, en tout 8 étapes du salé au sucré avec des produits fins.

■ **LA BRUCHOISE**

6, rue de la Gare, MUHLBACH-SUR-BRUCHE
© 03 88 47 37 56
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 20 à 28 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Cédric et Christophe, l'un en cuisine, l'autre pour à l'accueil. La carte n'est pas étendue, et tant mieux, car ce sont des produits frais du marché qui mitonnent dans les marmites. Des spécialités alsaciennes, dans les entrées et les plats chauds comme un bon jarret de porc braisé et le cordon-bleu de veau pané ou à la crème ; de copieuses portions qui s'inscrivent dans les assiettes bien présentées, avec petits légumes du moment simplement cuisinés, à la vapeur, en purée ou poêlés. L'entrecôte et le faux-filet sont bien choisis, tendres, à la cuisson désirée, les amateurs seront satisfaits ! Tartes flambées et pizzas sont sur l'ardoise le week-end et peuvent s'emporter comme les plats du jour, tout au long de la semaine. Ne faites pas l'impasse sur les desserts, ils sont à l'image du reste, simple et valorisés dans le montage, kougelhofp glacé, tiramisu aux fruits rouges et crème brûlée flambée au cointreau.

■ **HOTEL-RESTAURANT L'OURS DE MUTZIG**

Place de la Fontaine, MUTZIG
© 03 88 47 85 55 – Fax : 03 88 47 85 56
www.loursdemutzig.com

Piscine extérieure ; jardin ou parc ; bar. 47 chambres (dont 6 communicantes). Chambre double de 75 € à 95 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 11 €. Parking (garage 6 €). Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (menus de 17 € à 38 €). TV satellite. Excursions (sur demande. Terrasse). Situé non loin de l'hôtel de ville, l'établissement dispose de nombreux atouts, l'accueil, le confort et les prestations. Les chambres sont lumineuses, lits doubles ou lits jumeaux, dessus de lit choisi, coin bureau fonctionnel, toutes dotées de 32 chaînes de télévision ; dans les salles de bains, sèche-cheveux incorporé, baignoire ou douche et toilettes séparées, c'est bien plus pratique. Les petits déjeuners sont servis sous forme de buffet avec du chaud et du froid, il y a du choix. Du côté du restaurant, le chef a fait le pari réussi d'une cuisine typique mais revisitée. Sur la carte se côtoient tout le terroir, du bibelskaske, du sandre en filet sauce Riesling, des joues de porc braisées à la bière et des rôtis de pommes de terre, de la choucroute et des tartes flambées. L'été, bien sûr on fait trempette dans la piscine avant d'aller s'allonger dans les transats sur la terrasse idéalement exposée au soleil, à moins que l'on ne préfère s'installer pour l'apéritif à l'ombre des parasols.

■ L'ATELIER DU SOMMELIER

35, rue des Acacias
NIEDERBRONN-LES-BAINS
☎ 03 88 09 06 25
www.atelierdusommelier.com
Ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 28 à 51 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. A emporter : vins, foies gras, saumon fumé. A l'Atelier du Sommelier, perché sur les hauteurs de Niederbronn en lisière de forêt, vous vous attablerez dans un cadre raffiné, pour savourer la cuisine saisonnière de Frédéric Michel, le nouveau chef passé chez Chibois à Grasse et chez Pégouret à Paris. En voici une illustration de l'entrée au dessert pour vous mettre l'eau à la bouche : raviole de homard, velouté de crustacé relevé à la citronnelle et gingembre ; filet de daurade royale grillée, nage de fenouil anisé, fleurette iodée ; poitrine de pigeon des Vosges à la verveine dorée en cocotte, jeunes carottes des sables acidulées et enfin l'abricot roti au romarin accompagné d'une pannacotta, streusel à la noisette. Le Havanne est une philosophie ici, un salon privatif à l'étage abrite une cave à cigares, de quoi ravir les épicuriens ! La cave à vin, c'est le trésor constitué par Stéphane Knecht depuis une vingtaine d'années, avec plus de 600 références – à emporter si l'on veut au tarif des domaines –, 250 sont proposées au verre ; des dégustations y sont organisées ponctuellement avec des accords

mets-vins. Et si vous ne finissez pas votre bouteille à table, on vous donnera un bogybag pour la terminer tranquillement chez vous. Très belle terrasse jardin ombragée l'été donnant sur la campagne.

■ HOTEL-RESTAURANT LE BRISTOL

4, place de l'Hôtel-de-Ville
NIEDERBRONN-LES-BAINS
☎ 03 88 09 61 44 – www.lebristol.com
Logis de France. Fermé le 24 décembre au soir et le 1^{er} janvier au soir. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 19 à 45 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 9,50 € (entrée plat dessert). Vin au verre. Logis 3 cheminées Chambres entre 55 et 100 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Réceptions et banquets. Tradition alsacienne et gastronomie à la française, créations originales et recettes légères dans un cadre chaleureux et confortable avec une carte qui change au fil des saisons. L'Alsace comme on l'aime... pavé de biche aux cinq baies, tête de veau sauce gribiche, sandre farci ou filet de bar grillé sur lit de fenouil, légumes du jour, rognons de veau et ris de veau déglacés au madère, ver-rine de tiramisu ou millefeuille de mousse aux chocolats. Les produits sont bien évidemment de première qualité, travaillés à quatre mains celles de Claude Foeller et de Richard Weiss. Belle carte de vins pour les accords avec les mets. L'accueil est parfait, bref un beau moment gastronomique que l'on soit dans la belle salle à manger de style Louis XIV, ou du côté de la brasserie typique. Côté hôtel, 26 chambres rénovées dont 2 suites junior, chacune a son cachet, belles boiseries et confort à tous les niveaux.

■ AU BŒUF ROUGE

39, rue du Général-de-Gaulle
NIEDERSCHAEFFOLSHEIM
☎ 03 88 73 81 00 – Fax : 03 88 73 89 71
www.boeufrouge.com
Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 31 à 75 €. Menu enfant : 10 €. François Golla poursuit son petit bonhomme de chemin dans cette illustre maison où travailla son père Paul. François comme son père est un amoureux du produit, du beau produit, qu'il soit alsacien ou d'ailleurs. Chaque produit qui passe entre ses mains est ensuite magnifié selon les saisons ou la simple inspiration de François. Lors de notre venue, les langoustines étaient présentées en croustillant aux vermicelles, escortées d'une découpe au citron et d'un sorbet tomate. Le turbot côtier, quant à lui, était cuit à basse température avec du persil plat « de la tête au pied » pendant que l'agneau du Poitou se présentait en gigot en crôte d'épaule confite, la selle en persillade avec une cocotte de petits artichauts et piquillos. Quant à la pomme de Kriegsheim, elle avait cuit « 10 heures » et était présentée sur une madeleine tiède avec une glace minute à la vanille Bourbon. Du très beau travail !

■ **AU CHEVAL BLANC**

11, rue Principale, NIEDERSTEINBACH
 ☎ 03 88 09 55 31 – Fax : 03 88 09 50 24
 www.hotel-cheval-blanc.fr
 contact@hotel-cheval-blanc.fr
Fermé du 30 janvier au 8 mars. Ouvert du vendredi au mercredi midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 27 à 58 €. Menu enfant : 7,50 €. Terrasse. Des restaurants Au Cheval Blanc, il en existe des dizaines en Alsace et chaque fois, ce sont des maisons qui méritent le détour. Celle-ci n'échappe pas à la règle et ceci, grâce au talent de la famille Zinck qui sait valoriser les produits du terroir sans complètement tomber dans le traditionnel, mais sans non plus s'échapper totalement des frontières de l'Alsace. Evidemment, si vous prenez le menu Terroir, vous ne pourrez pas échapper aux spécialités locales, mais si vous montez en gamme comme dans le menu Terre et Mer, vous apprécierez la variation de saumon ou la terrine de lapereau, la caille farcie « comme autrefois », le filet de bar poêlé et son risotto et le millefeuille aux fraises, crème légère au Kirsch. A moins que vous ne préféreriez l'assiette de fromages affinés ?

■ **LA FOURCHETTE DES DUCS**

6, place de la Gare, OBERNAL
 ☎ 03 88 48 33 38
 www.lafourchettedesducs.com
Fermé du 1^{er} au 11 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h ; le dimanche de 12h30 à 13h30. Menus de 90 à 125 €. Carte : 130 € environ. American Express. Terrasse. Encore une table sublime dans ce Bas-Rhin habitué à tutoyer les étoiles. Aux commandes, Serge Schaal et Nicolas Stamm et une carte qui affole les papilles dans un premier menu à 90 €. Au programme, après quelque « Eveil du Palais », un carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, suprême et poudre d'orange. A suivre, une raviolle de purée de potimarron, beurre Noisette puis un sublime exercice de cuisson, celui de l'agneau du Quercy farci et accompagné d'artichauts violets de Provence glacés et des pommes Dauphine. La crème au moka, ganache moelleuse aux épices et chocolat précèdent les mignardises appelées ici « brouilles et chocolats ». En résumé, une cuisine sublimement créative, un service tiré à quatre épingles et une cave riche de plus 500 références à ne plus savoir où donner du palais.

■ **LE BISTRO DES SAVEURS**

35, rue de Sélestat, OBERNAL
 ☎ 03 88 49 90 41 – Fax : 03 88 49 90 51
 aubergesbistrots.com/fr/le-bistro-des-saveurs
 le-bistrot-des-saveurs@orange.fr
Fermé du 12 au 29 mars et du 16 juillet au 9 août. Ouvert du mercredi au dimanche midi de 12h15 à 14h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h15 à 22h. Menus de 34 à 80 €. Carte : 60 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes.

Après avoir travaillé auprès de grands de la cuisine comme les frères Ibarboure, Emile Jung, ou Robuchon, Thierry Schwartz officie à Obernai. Il a su imposer son style et inscrire son établissement parmi les plus grands de la région. Privilégiant la fraîcheur des produits, il varie son menu au rythme des saisons et aime à faire son marché chez les petits producteurs de la région. Son beurre cru et demi-sel a été moulu à la louche à la ferme de Truttenhausen, les veaux de lait élevés à Heiligenstein ou à Aubure... Pour vous mettre l'eau à la bouche, lors de notre dernier passage, il proposait une tarte friande d'asperges vertes au lard paysan, de la raie bouclée à la salade romaine, du pâté de foie gras d'oie Maréchal de Contades selon l'âme et la plus vieille recette d'Alsace. Soignant la préparation et la présentation de ses mets, Thierry Schwartz aime à rappeler à ses hôtes que « faire de la bonne cuisine demande un certain temps. Si on vous fait attendre, c'est pour mieux vous servir et vous plaire ! »

■ **ANTHON**

40, rue Principale, OBERSTEINBACH
 ☎ 03 88 09 55 01 – Fax : 03 88 09 50 52
 www.restaurant-anthon.fr
 info@restaurant-anthon.fr
Fermé du 1^{er} au 31 janvier. Ouvert du jeudi au lundi midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 24 à 48 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 8 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Cette grosse maison ocre rouge est tenue de main de maître par la famille Flaig et cela depuis quatre générations. Depuis 2001, et après une solide formation chez les plus grands (chez Bernard Loiseau ou encore à la Pomme des Pins à Courchevel) le fils, Georges – chef cuisinier et chef pâtissier – met en valeur les saveurs originales des produits qu'il travaille : turbot rôti aux cèpes, jus de veau ; bar rôti, vinaigrette aux huîtres, tombé d'épinard ; panaché de veau, jus de queue de bœuf, carottes braisées ; variation autour du bœuf et truffes ; glace à la bière d'Uberach et macarons au chocolat. Voici comment faire des merveilles, tout simplement. Même le pain fait maison est ici une gourmandise.

■ **LE FLAMMESTUEBEL**

7, rue Principale, OFFENDORF
 ☎ 03 88 96 49 91
Ouvert du mardi au dimanche. Menus de 22,80 à 26,80 €. Plat du jour : 6,95 €. Terrasse. Il y a des adresses où l'on se sent bien, le flammestuebel est de celles-là ! Une charmante salle de restaurant joliment décorée et une autre salle sous une véranda ainsi qu'une belle terrasse en été. La maison propose une cuisine raffinée d'un très bon rapport qualité-prix. On s'y régale de spécialités alsaciennes, de cinq différentes tartes flambées mais également d'autres mets telles les cochonnailles en hiver. Des semaines à thèmes vous sont également



Château de l'Île.

proposés, matelote, couscous, paëlla ou encore kesselfleisch... L'ambiance est décontractée, le service attentionné et souriant. Une bonne adresse où s'arrêter en famille ou entre amis.

■ LE LANDHOF

27, rue Principale, OLWISHEIM

☎ 03 88 69 56 66 – www.landhof.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le soir ; le dimanche midi. Menus de 16 à 30 €. Vous pourrez déjeuner sous une tonnelle aux beaux jours parmi les paons qui font la roue ou bien à l'intérieur dans l'une des quatre salles de l'auberge au décor typé, devant un poêle en faïence pour se réchauffer dès les premiers frimas. Ici on respire la belle Alsace dont on renouvelle la gastronomie, une cuisine riche, généreuse, opulente. Vous faites votre menu en fonction de la carte et des suggestions : la croustade d'escargots, les waedele grillés, des fleischkiechele à la crème, une poêlée de lever knepfele, un filet-mignon au munster, ou encore les pieds de porcs, elles sont braisées à la bière, c'est tendre et goûteux, à moins que vous ne soyez tenté de faire un repas de tartes flambées, avec un vendange tardive, rien de plus convivial que l'on soit en tête pour un partage ou dans une grande tablée. Rien ne vous empêche ensuite de prendre un petit dessert, la carte est bien fournie. Dans un ancien relais des postes à la cour pavée, c'est un bel endroit pour dîner.

■ A L'AIGLE D'OR

14, rue de Gerstheim, OSTHOUSE

☎ 03 88 98 06 82 – Fax : 03 88 98 81 75

www.hotelalaferme.com

Fermé du 1^{er} au 15 août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 32,50 à 78 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Dans cet établissement fort apprécié, on ne badine pas avec la gastronomie. Accueilli dans un décor boisé, feutré, décoré avec goût, deux cartes vont flatter votre palais exigeant ou régaler la faim qui vous tenaille. Une carte pour les gastronomes, avec une poêlée de lotte sauce homardine, un croustillant de foie d'oie. Une carte plus « winstub » de plats régionaux mais aussi traditionnels pour ceux qui apprécient les valeurs sûres, avec le

pot-au-feu complet, les pieds de porcs panés, le presskopf de veau pané et poêlé, des rognons de veau sauce moutarde et du filet de sandre au beurre blanc ou des lasagnes de carpe à la sauce matelote. Il y en a pour tous les goûts, y compris pour les amateurs de tartes flambées servies le week-end. Que demander de plus, si ce n'est le dessert, ils sont tous gourmands que ce soit le croustillant au chocolat blanc et fruits de saisons ou le vacherin glacé maison.

■ CHÂTEAU DE L'ÎLE

4, quai Heydt, OSTWALD

☎ 03 88 66 85 00 – Fax : 03 88 66 85 00

www.chateau-ile.com

Winstub. Ouvert du lundi au samedi le midi à partir de 12h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 19h (dernier service à 22h) ; le dimanche midi. « Le Gourmet de l'Île » jeudi vendredi samedi soir et dimanche midi uniquement sur réservation. Menus de 54 à 72 €. Formule « Jeunes Gourmets » (moins de 35 ans) : 57 €. Winstub de l'Île : menus 24 €, 30 €, 42 €. Terrasse. L'unique château-hôtel de la périphérie strasbourgeoise ! Bâti au XIII^e siècle par l'évêque Bertold, ce n'est qu'en 1994, que ce magnifique château a été rénové et transformé en hôtel. Il abrite également deux restaurants, l'un dans la tradition Winstub, l'autre plus gastronomique le Gourmet de l'Île. Yannick Mattern le chef des cuisines depuis 2005, propose une cuisine savoureuse dans le respect des bons produits. Il retravaille les plats alsaciens traditionnels dans les deux restaurants. Côté Winstub cela donne la salade de munster pané et gelée de gewurztraminer, le foie gras de canard aux fruits du baerewecke, gelée de vin chaude, ongles de veau rôti, pommes cubes, beignets de tomates, sauce Choron ou sandre et poêlée de champignons, en dessert le cœur fondant au chocolat est servi avec un sorbet à la menthe. Passons au Gourmet, l'assiette y est plus raffinée : salpicon de homard, gambas et fenouils rôtis, dulce au citron vert et huile d'olive ; carré d'agneau rôti au romarin, mini ratatouille et ses pommes rattes au thym ; noix de Saint-Jacques rôties à l'huile de citron et sphère aux abricots parfumés au romarin et parfait glacé au nougat. voilà quelques directions, si vous deviez vous décider.

■ **LE BEAU SITE**

Place de l'Église, OTTROT
☎ 03 88 48 14 30 – Fax : 03 88 48 14 18
www.hotel-beau-site.fr
lebeausiteott@wanadoo.fr
Logis de France. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 26 à 34 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18,50 €. Vin au verre. Terrasse. Banquets, réceptions. Les Alsaciens sont nombreux à penser qu'Ottrott est l'un des plus beaux villages de leur région et ils ont raison. Les nombreux touristes qui y font un crochet sont sous le charme et nous aussi ! Mais Ottrott est aussi un village gourmand avec de nombreuses adresses qui méritent qu'on s'y attable. Le Beau Site est l'une d'entre elles. La cuisine a de quoi faire plaisir. C'est Ernest Schaezel qui met en valeur les produits régionaux dans des recettes traditionnelles : le presskopf maison et sa vinaigrette aux herbes, la mousseline de truite en feuille de chou vert au Riesling, le dos de lapin farci à l'estragon et les fruits rouges simplement proposés en sorbet. Amateurs de tartes flambées sucrées ou salées, sachez que le chef en propose un certain nombre à la carte du soir.

■ **L'AMI FRITZ**

8, rue des Châteaux, OTTROT
☎ 03 88 95 80 81 – Fax : 03 88 95 84 85
www.amifritz.com
ami-fritz@wanadoo.fr
Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 28 à 65 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 12 €. Jardin. Terrasse. Au pied du mont Sainte-Odile, cette belle bâtisse en pierre de taille abrite un joli restaurant tout de boiseries vêtu lui conférant un cachet absolument délicieux. Délicieux, c'est aussi le qualificatif le plus approprié pour décrire la cuisine de Patrick Fritz qui ne cache pas son amour pour le terroir et les beaux produits de son Alsace. Il propose même un menu terroir, c'est dire. Seulement, nous avons misé sur le menu retour de marché qui, comme vous pouvez l'imaginer, varie aussi souvent que possible. Lors de notre passage, le saumon était à l'honneur, mariné par Patrick et servi avec une mousseline de raifort. À suivre, un duo de lotte et de bar, risotto à la truffe et pour conclure, un soufflé glacé à la vieille prune, tout simplement divin. C'est véritablement une adresse de charme où le calme se conjugue à la volupté, les chambres sont richement meublées, chaleureuses, romantiques et cosy.

■ **LE CLOS DES DÉLICES**

17, route de Klingenthal
OTTROT ☎ 03 88 95 83 33
www.leclosdesdelices.com
Ouvert tous les jours le midi de 11h45 à 13h45 ; du lundi au samedi le soir de 18h45 à 20h45. Menus de 26 à 59 €. Menu enfant : 17,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Quel plaisir de se

rendre au Clos des Délices qui porte bien son nom. Clos nous fait penser à un champ et donc à la nature et ici effectivement, cet établissement est parfaitement niché dans la verdure. Délices nous fait penser inévitablement à la cuisine et elle tire plutôt bien son épingle du jeu même dès le premier menu qui peut souvent ne pas être très intéressant. Au Clos des Délices ou plutôt au Châtelain, c'est le nom de la table, ce premier menu s'en sort avec les honneurs. Au programme lors de notre venue, un velouté de potimarron, espuma au lard, un oeuf façon cocotte, poêlée et émulsion aux champignons puis joue de porc confite, lantin de chène et ananas et enfin, croque-agrumes et mousse légère à la vanille. Le tout pour moins de 30 €, une belle performance.

■ **LE BURESTUBEL**

8, rue de Lampertheim
PFULGRIESHEIM ☎ 03 88 20 01 92
Fax : 03 88 20 48 97
www.restaurantburestubel.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 19 à 35 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. L'excellence de la tradition pourrait être le mot d'ordre de cet établissement qui respire l'Alsace. La maison a du caractère, cette ferme alsacienne tricentenaire abrite une cour intérieure fleurie où l'on s'attable avec plaisir à la saison estivale. L'intérieur est raffiné, boiserie précieuses, plafonds polychromes, tables nappées de blanc, bouquets, l'ambiance est chaleureuse. Ambiance aussi en cuisine, Pierre Meyer et sa brigade y travaillent les produits du terroir, les fruits et légumes du potager de la maison, les plats mijotent comme il se doit, les confitures cuisent à petits bouillons dans leurs bassines de cuivre, ça sent bon. La carte tourne avec les saisons, mais on retrouve les salades composées au foie gras d'oie maison, le magret et son pain aux figues, le jarret à la bière de cerise, le traditionnel baekoffe, une tête de veau croustillante sauce gribiche, des quenelles de pomme de terre aux croutons, des pieds de porc aux amandes, et la fameuse choucroute royale. Royale aussi la fin du repas, les sublimes profiteroles sont servis avec une confiture de vieux garçon et des quetsches au pinot noir. C'est fin, savoureux et très bien servi.

■ **AU VIEUX COUVENT**

6, rue des Chanoines, RHINAU
☎ 03 88 74 61 15 – www.vieuxcouvent.fr
Ouvert le lundi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 35 à 95 €. Menu enfant : 17 €. Le Vieux Couvent est installé dans le Ried, au cœur de la plaine d'Alsace. Le cadre intérieur très convivial et chaleureux, les baies vitrées donnent sur le Brunnwasser, le cours d'eau longeant la maison. Jean Albrecht et son fils Alexis sont des passionnés du terroir alsacien, mais aussi d'Italie (ce n'est pas incom-

patible bien au contraire !), passionnés de la nature et de ses herbes sauvages locales qu'ils cueillent eux-mêmes. Ils organisent, d'ailleurs, des sorties découvertes d'environ 2 heures clôturées par un repas (46 €). Leur cuisine en est directement inspirée, sent bon l'authenticité, et la qualité des produits semble inégalée, en effet ils vont les chercher directement à la source leurs ingrédients : dans le Ried et en Italie ! Au menu : l'éclaté de chevreuil aux champignons sauvages et sautée de pêches aux amandes, la matelote « comme le faisait ma mère », Risotto « Baldo superfino » aux cèpes des Vosges. Au niveau des desserts, il vaut mieux les commander en début de repas comme le mousseux à la mûre sauvage, fruits rouges et beignets de fleurs de pâtissons, un régal à la saison. La carte des vins est une invitation au voyage à elle toute seule, et à la hauteur des exigences de la table !

■ HOSTELLERIE DU ROSENMEER

45, avenue de la Gare, ROSHEIM
 ☎ 03 88 50 43 29 – www.le-rosenmeer.com
*Maîtres cuisiniers. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Menus de 49 à 76 € (avec 7 plats). Formule du midi : 34 € (sauf week-end). Vin au verre. Menu dégustation 7 plats + vins 110 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Hôtel 20 chambres 50 à 98 € pour 2 pers/nuît. Demi-pension. Pour s'attabler sans trop déboursier chez Hubert Maetz, macaron Michelin depuis 2005, il faut réserver dans sa winstub qui joue la carte régionale, avec des plats qui oscillent entre 12 et 20 €, boudin maison et sa purée de pomme de terre au raifort ; tripes au Riesling, hareng frais ; munster et pommes sautées crème acidulée ; paté en croute classique ou au foie gras. Au restaurant gastronomique, les prix s'envolent bien sûr, la carte est très élaborée, la cuisine créative et les produits plus élitistes : cappuccino de pommes de terre aux truffes et cacao, saint-pierre rôti et sa poêlée de chénopodes (ce sont des épinards sauvages et ceux-là proviennent du jardin), lièvre à la royale et foie poêlé, enfin le cube de chocolat et sa crème brûlée, fleur d'oranger du jardin de Versailles. Un coin boutique à l'entrée de l'établissement proposent des produits du terroir faits maison comme l'huile à l'ail des ours, des vins blancs étiquetés Maetz, des confitures et des chutneys, et enfin les livres de recettes du maître dont le petit dernier, un gros ouvrage de 700 pages, *La cuisine naturelle des plantes d'Alsace*, écrit avec Simone Morgenthaler, spécialiste de la cuisine alsacienne et animatrice d'émissions culinaires en radio et télévision.*

■ LA BELLE VUE

36, rue Principale, SAULXURES
 ☎ 03 88 97 60 23
 Fax : 03 88 47 23 71
www.la-belle-vue.com
labellevue@wanadoo.fr

Fermé du 3 au 26 janvier. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 25 à 48 €. Carte : 35 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. En lisière de forêt, une belle bâtisse qui abrite un restaurant gastronomique piloté par Arnaud Barberis qui propose quelques menus, mais qui se plaît surtout à nous laisser choisir en fonction de notre humeur, de nos envies et de nos appétits. Ainsi, on peut composer dans le menu « Retour de marché », en choisissant deux assiettes avec ou sans deux verres de vin, trois, quatre ou cinq assiettes pour les plus gros mangeurs. Pour nous, ce fut trois et du bonheur à l'arrivée de chaque assiette. Pour débiter, un jaune d'œuf coulant, topinambours très crémeux et brioche en grosse mouillette, foie gras fumé et confiture d'oignons puis le chapon désossé et grassement farci, les poireaux cuits dans un bouillon truffé et pommes de terre confites et éclats de noisettes avant de craquer sur les agrumes parfumés à la citronnelle, vanille en gousse et glace tiramisu. C'est bien, de temps en temps, d'être maître de ses envies !

■ CAVEAU S'ZAWERMER STUEBEL

4, rue des Frères, SAVERNE
 ☎ 03 88 71 29 95
www.szawermer-stuebel.com
szawermer-stuebel@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 6,20 €. Vin au verre. Formules midi de 9 à 13 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (banquets). Terrasse. Ce caveau porte bien son nom, la carte des vins est impressionnante et à prix intéressant. On s'installe sous des voûtes de pierre, une belle cheminée réchauffe en hiver, Élodie est en salle, Hervé est en cuisine, c'est bon, c'est copieux, joliment présenté et c'est pas cher ! En dehors des tartes flambées, des salades et des pâtes, spätzles à l'ail et persil plat gratinés au munster, voici des suggestions plus raffinées comme la caille désossée au foie gras, l'escalope de foie gras sur son filet de bœuf, la pièce de canard au miel et kouglof aux cristaux de sel, petits légumes braisés, sauce moutardée en verrine ou des Saint-Jacques et gambas juste poêlées à la fleur de sel, tomates confites sur un duvet de salade à la vinaigrette de cacao, tout vous donne envie d'y revenir ! La carte des douceurs est bien vue, notamment la banane en brochette caramélisée au sucre vergeoise, croustillant sucré à la vanille. C'est léger et très parfumé, la truffe noire au chocolat blanc est 100 % gourmande, enfin le carpaccio de mangue mousse au chocolat noir, croustillant et framboises fraîches est parfait si l'on souhaite terminer le repas sur une note fruitée. En terrasse c'est agréable l'été, on a l'impression d'être en vacances ! Et durant l'année, toutes les occasions sont bonnes pour aller faire un tour au caveau, que ce soit en tête-à-tête ou entre copains, pour vos séminaires ou vos banquets.

■ **LE CLOS DE LA GARENNE**

88, rue du Haut-Barr

SAVERNE

☎ 03 88 71 20 41

www.closgarenne.unblog.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. En novembre et décembre ouvert le mercredi midi et soir. Menus de 30 à 85 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Traitement. Hébergement (14 chambres de 50 à 95 € la petite suite, single à partir de 37 €).

A 2 minutes du centre-ville mais à l'orée de la forêt, le Clos de La Garenne est une étape de charme tant pour l'hébergement que pour sa table. Virginie et Sébastien Schmidt ont beaucoup de goût, le cadre est à la fois rustique et élégant, lumières tamisées, mises de tables raffinées ; on retrouve la même ambiance dans les chambres douillettes de l'hôtel. La cuisine est celle du cœur, avec deux cartes distinctes. L'une innovante met en avant les produits du marché. Aux beaux jours : espadon aux épices en feuille de banane, riz aux poivrons ; maki d'avocat et de mangue homard bleu rôti ; zarzuella de petits poissons et coquillages, filet d'agneau en croute de pesto et légumes du soleil. Aux premiers frimas, tourte de lièvre au foie gras et trompettes de la mort, homard chaud purée de panais et tubercules de cerfeuil à la truffe, noisette de chevreuil giroelles cèpes et chutney de mirabelles. L'autre carte fait honneur à l'Alsace, Sébastien retravaille des recettes locales, cela donne un audacieux sandwich de pot-au-feu à l'alsacienne avec un œuf à cheval, plus classique mais si savoureux, les rognons de veau à la crème de moutarde à l'ancienne et le jambonneau de porcelet braisé à la bière sont parfaits. En douceurs, celles de la Garenne propose une assiette gourmande avec un assortiment de desserts pichés dans la carte, le feuillet à la feuille de mirabelle mousse au caramel et glace Carambar est un délice. Pour profiter de tout et prolonger un peu son séjour, les Formules Découvertes englobent dîner, nuité et détente. Vous aurez accès à l'espace bien-être qu'un joli poêle en fonte réchauffe en hiver, c'est douillet, intime et Christine ne s'occupe que de vous ! Par contre elle ne vous reçoit que sur rendez-vous pour des soins esthétiques, visage et corps, modelage personnalisé. Ensuite, on passe au sauna et on en sort pour se jeter dans le jacuzzi du jardin d'été... A faire le soir en amoureux, c'est romantique et vous aurez l'impression d'être seuls au monde !

■ **RESTAURANT LE STAEFFELE**

1, rue Poincaré, SAVERNE

☎ 03 88 91 63 94

www.strasnet.com/staeffele.htm

Ouvert du vendredi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 49 à 58 €. Formule du midi : 22,50 €. Vente à emporter.

Michel Jaeckel, le chef de cette belle table sert une cuisine raffinée de haute volée. La carte change avec les saisons pour vous garantir des produits frais et actualisés, et surtout parce que ce chef est toujours en quête de nouvelles saveurs. Minute de loup aux langoustines, bouchées de riz aux algues, navarin de lotte à la crème de homard, sole braisée aux crevettes grises avec ses feuilles de céleri et son jus de palourdes, noisettes de chevreuil au pinot noir, pomme braisée au caramel et brisures de marrons confits, sabayon au pur malt, voici un petit aperçu des plaisirs qui vous attendent. Laissez-vous tenter par le menu de midi en semaine, d'un excellent rapport qualité-prix.

■ **LAUTH**

63, rue Principale

SCHARRACHBERGHEIM-IRMSTETT

☎ 03 88 50 66 05

www.brasserie-restaurant-lauth.com

Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Carte : 18 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animation. 8 chambres 72 € pour 2 pers/nuit.

Les Lauth, restaurateurs depuis deux générations, sont aussi brasseurs depuis 1997. Les amateurs de bières artisanales n'auront donc que l'embaras du choix : noire, ambrée ou blonde, brassée sur place par Daniel Lauth et tirée directement du tank de garde à votre verre. C'est la Bière de Scharrach, et du plaisir ! Elle est fraîche, naturelle, non-filtrée et non-pasteurisée et conserve ainsi toute sa saveur pour accompagner par exemple les tartes flambées savoureuses et craquantes cuites au feu de bois. Pour les faims impérieuses, du waedele, des cotis grillées, des escargots, du hareng et du munster marinés à la bière blonde... Les plats sont extrêmement savoureux et les prix très sages (à partir de 7,70 €). Et attention, on ne badine pas avec la tradition, on vous sert en costume alsacien, s'il vous plaît ! L'ambiance est bon enfant et intimiste en même temps dans cette belle et grande salle. Du côté de l'hôtel, les chambres sont aménagées pour recevoir quatre personnes, spacieuses et confortables vous y serez à l'aise dans un cadre typiquement alsacien. Des petits coins salons à l'extérieur des chambres vous permettront même de vous retrouver entre amis. Les petits déjeuners se prennent au restaurant.

■ **A LA COURONNE**

2, rue de la Mairie

SCHERWILLER

☎ 03 88 92 06 24

Fax : 03 88 82 70 85

www.couronne.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 14,85 à 34 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

C'est dans une immense bâtisse située au centre du village que trône La Couronne. Dédié à la gastronomie régionale le lieu est très convivial et se prête volontiers aux grandes tablées entre amis ou en famille. On y déguste une palette vigneronne à la moutarde, de la tête de veau vinaigrette à l'ancienne, du jambonneau, des rognons blancs au riesling, un tartare de bœuf coupé au couteau, des bouchées à la reine, du pavé de saumon et du filet de sandre au riesling. Des mets savoureux qui partagent la carte avec des tartes flambées midi et soir. Un conseil : goûtez celles au chèvre ou au roquefort et à l'alcool de quetsches, plus original que celle au munster, vous nous en direz des nouvelles ! On vient aussi pour la spécialité du chef, une succulente soupe au riesling bien nommée ries'soupe est extraordinaire, et ne partez pas sans la déguster ou alors demandez-en une bouteille à emporter. Elle se conservera aisément 3 mois. Même l'épicière locale la commercialise. Le service est souriant et efficace ! Et les toilettes, appelées ici « chiotilus » vous surprendront par leur originalité et vous rappelleront Vingt mille lieux sous les mers ! Il fallait oser ! Les Roeckel l'ont fait.

■ AUBERGE RAMSTEIN

1, rue du Riesling,
route des vins d'Alsace
SCHERWILLER

☎ 03 88 82 17 00

Fax : 03 88 82 17 02

www.hotelramstein.fr

hotel.ramstein@wanadoo.fr

Fermé du 26 décembre au 15 janvier. Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 19h à 20h30. Menus de 28 à 48 €. Carte : 35 € environ. Terrasse.

Le gîte et le couvert, voici ce qu'offre la maison de Nicolas Ramstein, nichée au cœur du vignoble. On aime s'y détendre dans des chambres claires ou au bord de la piscine, mais ce que l'on préfère avant tout, c'est goûter à la cuisine de Nicolas, qui sait comme personne mitonner ce qui va nous faire plaisir comme le filet de daurade au riesling, un grand classique de la maison dont on ne se lasse pas. Et que dire de la terrine de poisson, du croustillant aux fruits frais de saison, sans oublier la mousse glacée au kirsch... d'Alsace, évidemment.

■ LA CARAMBOLE

12, avenue Pierre-Mendès-France
SCHILTIGHEIM

☎ 03 90 23 92 64

www.restaurant-lacarambole.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 22 €. Menus de 29 € (servi le midi uniquement) à 66 €, carte de saison. Jardin. Terrasse. Accueil de séminaires. Auditorium (170 places). Salles de conférence. Parking (30 places). Après être passé chez Julien à Fouday, à La Pommeraiie à

Sélestat, au Cerf à Marlenheim, Frédéric Lefèvre a confirmé ses talents de chef depuis qu'il tient les fourneaux de la Carambole. Sa raviole de foie gras et anguille fumée servie avec un consommé clair de volaille et une râpée de truffe fraîche lui a permis de remporter le Trophée Masse du foie gras de la région Grand Est avec un prix spécial accord mets-vins. Frédéric Lefèvre ne travaille qu'avec des produits frais, il fait une partie de son marché, fleurs, herbes et quelques légumes, dans le jardin de la Carambole. Un luxe dont il ne se prive pas et qui agrémentes ses créations au fil des saisons. Entrées, plats et desserts sont inspirés par les produits du moment. Le poisson a les faveurs du chef, la grosse langoustine de Bretagne en robe de lard de Colonatta, raviole de pince de langoustine et duo de céleri, émulsion langoustine est une belle assiette pour les amateurs d'iode. Le carré d'agneau du Baronet rôti aux herbes, ail nouveau confit et sa superposition de courgettes et tomates fait plaisir dans les plats de viandes à la belle saison. Les desserts se suivent et ne se ressemblent jamais, le mille-feuille de chocolat-caramel, marmelade d'orange et citron vert, croustillant de pralin et glace Snickers fut un délice de saveurs et de textures. Un déjeuner d'affaire rime ici avec plaisir du palais. La détente est totale si vous vous attablez au soleil sur la terrasse arborée d'inspiration japonisante.

■ COTE LAC

2, place de Paris

SCHILTIGHEIM

☎ 03 88 83 82 81

www.cote-lac.com

Ouvert le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 45 à 65 €. Formule du midi : 31,50 €. Terrasse. Service traiteur. Amarré sur les rives d'un petit lac, à deux pas de l'Espace Européen d'Entreprises, le restaurant Côté Lac (créé en 2002 par Jean-Luc Jaeger, le patron du traiteur Effervescence) est toujours une bonne adresse sur Schiltigheim, notamment pour les déjeuners d'affaires ; le cadre est superbe et la table savoureuse. Son chef talentueux, Thierry Bendler, fait une cuisine inventive avec des produits de saison et de qualité. Chez lui, la gastronomie ne se prend pas au sérieux, lorsque par exemple il présente les huîtres dans une boîte de conserve ! A la lecture des mets qui suivent, vous vous imprégnez de l'esprit des lieux et de l'assiette : à la façon d'un tiramisu : chèvre frais, pequillos, tapenade et chorizo ; dorade sébaste, mousseline de fenouil et cacahuètes avec un coulis de langoustines ; filet de lapin mariné tandoori, gnocchis et petits pois chorizo, ketchup de tomates cerises grappes ; thon rouge grillé aux épices à saté, risotto au riz rouge de camargue et coulis tomates cerises grappes. En dessert, l'exclamation de sorbets et quelques frites de pastèque sont plein de fantaisie et la tartelette de confit d'abricot servie avec une crème glacée au pastis a tous les accents du Sud. Allez zou ! On y va !

■ AUBERGE AU BŒUF

1, rue de l'Église, SESSENHEIM

☎ 03 88 86 97 14 – Fax : 03 88 86 04 62

www.auberge-au-boeuf.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à

13h30 et de 19h à 21h. Menus de 36 à 59 €.

Carte : 50 € environ. American Express. Accueil

des groupes. Terrasse. La maison, créée en 1824,

reflète l'art de vivre et les traditions. Des valeurs

sûres qui motivent Yannick Germain, le chef de

cuisine. Toiles de maître – Hansi – et meubles

anciens, poêle en faïence et poutres apparentes,

bouquets de fleurs fraîches et plantes vertes

à foison. Au fil des années, Yannick Germain

s'impose comme un jeune espoir de la gastro-

nomie alsacienne et notre dernier repas nous a

convaincu qu'il avait un bel avenir devant lui. Pour

la bonne bouche et pour exciter votre curiosité,

le saumon des fontaines de l'Oron en lasagne

fraîche aux fines Herbes et sa sauce au Crémant

d'Alsace puis les jambonnettes de caille farcies

au chou vert et foie gras de canard avec quelques

rattes du Touquet, sauce aux Raisins avant un

kougelofp tiède au chocolat Manjari, glace aux

figues et cannelle. Le tout pour moins de 40 €.

■ LE BISTROT GARE CAFÉ

9, route Nationale, SIEWILLER

☎ 03 88 00 99 46 – www.restobgc.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à

13h30 ; du vendredi au dimanche le soir de 19h à

21h. Menus de 22 à 27 €. Formule du midi : 10 €.

Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Joli cadre tendance, voire raffiné en gris et

rouge pour ce petit resto où se mêlent à la fois

l'ambiance winstub et l'ambiance bistrot lyonnais.

Que ce soit pour la carte régionale ou les petits

plats mitonnés, on s'y régale à tous les coups.

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : foie

de veau à l'anglaise, moelleux de joue de bœuf au

foie gras, grenadin de veau, poêlée de pleurotes

fraîches et printanière de légumes, cassolette de

Saint-Jacques, saumon à l'oseille, quetsches

flambées, glace au marc de champagne, nage

de rhubarbe et fraises, sablé breton et sa crème

glacée. Les assiettes vous arrivent toujours bien

présentées et cela contribue au plaisir de la table.

■ RESTAURANT AU BŒUF

48, Grand-Rue, SOUFFLENHEIM

☎ 03 88 86 72 79 – Fax : 03 88 86 68 84

www.boeuf-soufflenheim.com

Ouvert toute l'année. Service continu et cuisine

chaude tous les jours à partir de 11h30. Menus

de 20,90 à 32,90 €. Plat du jour : 7,60 €. Accueil

des groupes. Terrasse.

Evidemment comme l'indique l'enseigne, le chef

cuisine la viande de bœuf ! Mais il est également

très à l'aise avec les spécialités alsaciennes,

choucroute gourmande, et presskopf jouent

les favoris sur la carte, les tartes flambées

remportent autant de succès en soirée, on adore

aussi son foie gras poêlé façon Tatin. Parmi les

suggestions de saison, nous avons relevé le pot-au-feu de la mer ou encore le filet d'agneau au chèvre frais, référencé dans les meilleures recettes de la fédération des chefs de cuisine, restaurateurs d'Alsace. Une variation autour de la pomme, streussel, moelleux, sorbet et une sauce caramélisée au beurre salé fait un dessert savoureux. Le service est attentionné et on se sent décidément bien dans le cadre relooké avec de jolies teintes vanille-chocolat ; en été, on peut profiter de la grande terrasse fleurie devant le restaurant. Quant à la cuisine, elle joue la carte de la transparence ouverte sur l'extérieur et l'intérieur. C'est un établissement qui collectionne les lauriers, Jean-Luc Timmel fut médaille d'or de la meilleure bouchée à la reine et Patrick Jambois est maître restaurateur. Une adresse à inscrire sur votre itinéraire !

■ À LA HACHE

11, rue de la Douane, STRASBOURG

☎ 03 88 32 34 32 – www.alahache.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à minuit. Menus

de 16,50 à 40 €. Menu enfant : 7,90 €. Plat du

jour : 7,50 €. Formules du midi : 9,50 € et 11 €.

Déco soignée et très tendance, boiseries

patinées, lustres baroques (de Matter, un artiste

vosgien), miroirs, rôtissoire rutilante où dorent

jambons et poulets fermiers, personnel sympa-

thique et chef souriant. Voilà une adresse qui

cumule les atouts. Les amateurs de rôtisserie

y feront bonne chère d'un demi-poulet à la

peau croustillante, car à la Hache, rôtir est une

spécialité du chef Guy Muller, et les viandes sont

d'autant plus gouteuses. Les menus du jour style

brasserie sont bien vus, salade strasbourgeoise,

suprême de volaille à la vosgienne et pêche

melba était à l'ardoise ce jeudi. On y partage

entre copains quelques tartes flambées avec

l'apéritif qui précède le repas, ou bien à la sortie

du ciné plus tard dans la soirée, car ici on sert

jusqu'à minuit. Et l'on en profite pour jeter un

coup d'oeil aux cimaises, l'accrochage change

régulièrement pour mettre en valeur les oeuvres

d'artistes de la région. Pour la petite histoire,

l'établissement est mentionné dès 1257 comme

restaurant, en 1534 il passe entre les mains de

l'aubergiste Jean de Turckheim, ancêtre de la

prestigieuse famille ; l'endroit fut très fréquenté

jusqu'à la Révolution du fait de sa situation face

aux douanes fluviales, La Hache confirma sa

renommée en tant que brasserie au XIX^e siècle.

■ L'ALSACE À TABLE

8, rue des Francs-Bourgeois, STRASBOURG

☎ 03 88 32 50 62 – www.alsace-a-table.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu

enfant : 12,70 €. Plat du jour : 9,50 €. Formules

de 19,80 à 24,20 €. Plateaux de fruits de mer de

32,50 à 110 € le Royal pour 2 personnes. Vente

à emporter. Plateaux de coquillages. Séminaires

et banquets. Si vous aimez le poisson, alors

vous aimerez cette table qui s'honore d'être LA brasserie de la mer à Strasbourg ! Sébastien Roeder, le jeune chef de 33 ans à peine, qui était précédemment à la Chaîne d'Or, ne pouvait pas trouver de meilleur endroit pour exprimer son penchant pour les recettes iodées. Il fait une cuisine élaborée, haute en saveurs, des plats qui sentent le marché du jour avec une thématique saisonnière pour accommoder poissons et fruits de mer : les asperges, les fèves, les petits pois au printemps, la tomate l'été, les champignons en automne et l'endive et la truffe l'hiver. Il y a les classiques pérennes que l'on redemande comme le homard flambé au whisky... et les suggestions du moment, ravioles de noix de Saint-Jacques aux petits légumes et crème de tourteau, le carpaccio de homard et sa salade d'herbes fraîches, l'assiette de poissons nobles grillés. Evidemment quelques viandes sont à la carte pour contenter tout le monde : le magret de canard rôti au poivre de Séchouan et son écrasé de patates douces, et dans le ton brasserie le cœur de rumsteck en direct de l'Allier, servi avec frites et salade. La poelée de mirabelles flambées, sabayon au marc de gewürzt et sorbet à la bergamote fait un dessert local ! Le cadre offre un bel espace de style art nouveau, avec son banc d'huîtres et son vivier à l'entrée, c'est chic et le service est en accord avec le reste. Notez cette adresse à deux pas de la place Kleber.

■ L'ANCIENNE DOUANE

6, rue de la Douane, STRASBOURG
 ☎ 03 88 15 78 78 – www.anciennedouane.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 16,90 à 25,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 7,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. A Strasbourg, L'Ancienne Douane est bien plus qu'une adresse ou un restaurant, c'est une institution. L'accueil est plus que charmant et souriant. Le service est professionnel, efficace et rapide ! Du côté des plaisirs de la table, là aussi que de bonnes choses. La cuisine généreuse et savoureuse est la digne héritière des traditions culinaires et ancestrales de la région. Morceaux choisis : baeckeofe, jambonneau gratiné au munster, bibalaskas, matelote, filet mignon de porc, entrecôte poêlée, tête de veau ravigote, escalope de veau Viennoise, brochette de saumon et gambas, escargots à l'alsacienne, différentes sortes de moules en hiver, bouchées à la reine... et bien entendu de la choucroute ! symbole de l'Alsace, elle se déguste ici à la viande et aux poissons. En dessert, des fromages pour commencer et puis crème brûlée, île flottante, profiterole géant ou macaron gourmand. Un conseil : dès les beaux jours installez-vous sur sa magnifique terrasse, la vue est imprenable sur l'Ill et ses berges. Une bien belle étape gustative à recommander.

■ ARGENTORATUM

14, rue du Bain-aux-Plantes, STRASBOURG
 ☎ 03 88 10 21 21 – bose@lestore.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Formules du midi : 11 et 13 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. L'Argentorum donne envie de s'y attabler avec sa déco et du blanc résolument sur les murs, du mobilier design contemporain et les tons bruns-chocolat pour les tables, les banquettes, les chaises, le bar et le parquet, luminaires dans le style épuré, bref c'est plutôt chic et tendance. Quant à la carte, elle reste traditionnelle, avec une cuisine winstub revue par Jean Gossman (précédemment au Feldhof à Furdenheim), des escargots bienvenus en entrée, suivis des joutes de porc sauce Raifort ou des waedele gratinés au munster à moins d'aimer les lewerknepfles (quenelles de foie). Les tartes flambées (à partir de 7 €, 9 € aux pommes), le camembert frit servi avec des pommes de terre sautées et une salade verte ou le bibelesskaess (fromage blanc-munster) suffisent à faire un repas suivi d'un dessert, nougat glacé du chef Jean ou café gourmand. L'ardoise des suggestions change toutes les semaines, on y trouve régulièrement la choucroute avec 6 garnitures. Pour midi comme pour le soir, cette table ne manque pas d'attraits. La terrasse déborde sur le trottoir et c'est sympa en été.

■ L'ATABLE 77

77, Grand-Rue, STRASBOURG
 ☎ 03 88 32 23 37 – www.latable77.com
 contact@latable77.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 33 à 55 €. Formule du midi : 26 €. Voici une bonne adresse qui rend la Grand-Rue attractive ! Le cadre dans lequel on s'installe est contemporain dans des tons de gris et de blanc, rehaussé de quelques touches orangées. venez déguster une belle cuisine inventive et moderne. Des mets originaux dont les saveurs n'ont d'équivalent que l'harmonie de leur présentation. Au menu, par exemple, un tartare de veau au yuzu, herbes et fleurs du jardin ; une sébaste rôtie avec des légumes au wok et une sauce satay, ou bien pigeon laqué au jus de groseille, et curcuma frais ; les desserts sont parfois des classiques revisités qui ne manquent pas d'originalité comme le riz au lait de coco et pêche comme un maki. Evolutive, la carte change régulièrement au gré des saisons et des envies de Stéphane Kaiser, le chef ici depuis 2003. Le service est très professionnel, attentif sans être trop présent... et surtout très souriant et agréable. On y appréciera également le beau livre des vins et le fait que de nombreux nectars sont proposés au verre. Une adresse à découvrir au plus vite si ce n'est pas encore le cas !

■ **L'ATELIER DU GOUT**

17, rue des Tonneliers, STRASBOURG
 ☎ 03 88 21 01 01

*Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir.
 Menu unique à 36 €. Formule du midi : 23 et
 29 €. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.*

L'Atelier du Gout porte bien son nom : raffinée et inventive, la cuisine de François Morabito respecte les saisons, c'est une cuisine du marché avec les produits du terroir issus pour la plupart de l'agriculture et de l'élevage raisonné ou biologique. François va à l'essentiel pour sublimer les saveurs de l'entrée au dessert. Sa carte change tous les mois, celle-ci était ensoleillée et sentait les vacances : caponata sicilienne aux légumes, Billes de mozzarella croustillante, fine tranche de veau blanc de Lozère servi cru, anchoïade « façon vitello tonato », chips de légumes au minute de Thonine, petite semoule parfumée, sauce vierge au passepierre, pour terminer sablé à la pêche plate, sorbet fenouil, melba d'abricots de la vallée du Rhône, crumble au romarin... entre les deux mon cœur balance, heureusement que le tête à tête autorise le partage ! Pour les vins qui feront l'accord parfait, remettez-vous en à Esther, son épouse, passionnée, elle visite les domaines et les sélectionne avec soin, qu'ils soient du Sud ou d'ici. Vous pourrez si votre bouteille n'est pas vide la ramener chez vous. Pour finir, le cadre est en harmonie avec les plaisirs de la table, belle lumière, mobilier contemporain et teintes tendances. Une salle à l'arrière se transforme en table d'hôte conviviale pour accueillir jusqu'à 17 personnes.

■ **AU CERF D'OR**

6, place de l'Hôpital, STRASBOURG
 ☎ 03 88 36 20 05 – www.cerf-dor.com

*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ;
 le dimanche midi. Menus de 25 à 34 €. Menu
 enfant : 9 €. (de 10,50 à 16 €). Vin au verre.*

Chèque Restaurant. Terrasse. Ce Logis de France qui jouxte la porte historique des hospices civils de la ville, vaut le coup de fourchette. La carte annonce les ripailles, le gibier en saison, cerf, biche, daquet, en civet ou en gigot, sanglier de la Bruche, marcassin, poussins rôtis, baec-keofe, choucroutes, poissons de rivière, truite aux amandes, carré d'agneau, filet Stroganoff. On peut se laisser tenter par les suggestions, salades en été, foie gras cuit au torchon, saumon fumé mi-cuit sur sa purée de pomme de terre au raifort... La carte des vins est suffisamment fournie pour qu'on y trouve celui qui fera l'accord avec l'assiette. En desserts, kougelhopf glacé, mousse maison glacée et fiole de Grand Marnier ou trilogie de chocolat noir, lait, orange. L'endroit est agréable et confortable, le service soigné et attentionné. On aime bien aussi le Cerf d'Or côté hôtel. Les prestations offertes sont de qualité, piscine intérieure, bain bouillonnant et sauna, idéalement placé à 5 minutes à pied de la cathédrale.

■ **AU CRUCHON**

11, rue des Pucelles
 STRASBOURG

☎ 03 88 35 78 82
 www.aucruchon.fr

*Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ;
 le samedi soir. Menu unique à 29 €. Formule
 du midi : 9 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.* Cadre winstub, nappes rouges ou jaunes et poutres apparentes et cuisine du marché avec des produits frais ou bio selon la saison. En dehors de quelques spécialités alsaciennes revisitées par le chef, l'ardoise affiche des recettes plus audacieuses et originales. Gilles est un passionné de la cuisine, il l'est aussi par les légumes, et notamment ceux qui sont parfois oubliés, des variétés anciennes ou méconnues qu'il va chercher chez un maraîcher local. Il travaille aussi en relation avec le jardin botanique. Ses cuissons sont parfaites, les mets sont savoureux et joliment présentés dans l'assiette, Gilles aime faire plaisir et ça se sent, essayez le rognon entier. Gratin de quetsches à la cannelle façon sabayon, strudel de myrtilles et son sorbet de cerises à la saison, moelleux au chocolat ou crème à la vanille Bourbon, que des bonnes choses douces au palais ! L'accueil est chaleureux et reste souriant même s'il y a affluence, l'ambiance est conviviale et l'on vient aussi pour cela. En bouteille, au verre ou au pichet le vin est d'ici et d'ailleurs en France. Le mot de la fin est un conseil : le plat du jour étant d'un excellent rapport qualité-prix, le restaurant étant connu des gourmets, il vaut mieux réserver !

■ **LE BISTROT**

Place du Marché-Gayot
 STRASBOURG ☎ 03 88 36 82 90

*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir.
 Carte : 15 € environ. Terrasse.*

Voici une nouvelle adresse sympa sur la PMG, c'est ainsi que l'on nomme cette jolie place typique qui prend des airs de vacances dès le printemps, lorsque les terrasses s'étalent. Celle du Bistrot avec une centaine de places ne désemplit pas, il faut dire que l'ardoise est attractive, tant au niveau des intitulés que des tarifs. Les suggestions suivent forcément les saisons avec des produits frais, notamment en poissons et légumes : la salade de filets de rougets aux agrumes est bien assaisonnée, l'os à moelle à la fleur de sel est servi avec son pain de campagne grillé, une sauce vierge relève le steak de thon mi-cuit et le risotto aux asperges vertes et tomates confites s'accompagne de jambon de pays. Les vins sont bien choisis, profitez des coups de cœur saisonnier comme ce « Temps des Gitans » qui nous vient du Sud. Sur le chariot des desserts, des fraises, en compotée ou en tartes, des crèmes brûlées, des tiramisus réactualisés. C'est bon, bien présenté et un seul plat suffit à faire un repas si l'on est pressé entre midi et deux. En hiver, le Bistrot se cantonne à seulement 25 couverts à l'intérieur.

■ LE BISTROT DES ARTS

10, quai des Pêcheurs, STRASBOURG

☎ 03 88 35 10 60

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 30 € environ. Vin au verre. American Express. Terrasse. Vous connaissez Arnaud Barbéris, le chef du Belle Vue à Saulxures, une maison que nous apprécions particulièrement. Le voici, comme nombre de chefs, qui craque pour l'annexe bistrotière et c'est à Strasbourg qu'il s'est lancé et entre nous, les débuts sont prometteurs. Son credo, une popote de potes que l'on peut déguster autour du comptoir sur des chaises hautes ou en salle. Au programme lors de notre venue, du lapereau en fine gelée, émulsion crémée de raifort et une verrine de sardines avec de la ricotta. Mais ce que l'on aime plus particulièrement, ce sont les plats quand ils sont servis en cocotte notamment les tripes cuites une nuit dans leur jus de veau, un plat que l'on retrouve aussi à Saulxures, à moins que vous ne préfériez la poitrine de cochon fermier avec des panais, un jus acidulé au miel d'acacia et une touche d'épices. Quant au vin, il est facturé en fonction de votre consommation selon la méthode de la corde à nœuds. Gageons que ce Bistrot des Arts va vite trouver son public. C'est tout le mal qu'on lui souhaite.

■ LE BUEREHIESEL

4, parc de l'Orangerie, STRASBOURG

☎ 03 88 45 56 65 – www.buerehiesel.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 65 à 88 €. Formule du midi : 33 €. Vin au verre. Terrasse.

Depuis qu'il a remplacé son père au Buerehiesel, Eric Westermann a fait plus jeune et moins cher, l'accueil est plus détendu et la clientèle est heureuse, à lui donc de reconquérir les étoiles d'Antoine. La carte est tentatrice : queues de langoustines de Bretagne juste raidies, encornets, moules, coques palourdes et bulots dans un bouillon de soupe de poisson au gingembre, tronçon de homard bleu rôti à la verveine, pommes grenailles et jeunes légumes, morilles fraîches et jus de déglacage, pigeon de Théo Kieffer farci et rôti entier, semoule de blé dur au persil plat et légumes du Sud confits, omelette norvégienne et tartare aux fruits exotiques pour ponctuation. Au déjeuner, le menu affaires est une belle expérience à prix plus que raisonnable : soupe au pistou, beignets d'éperlan, râble de lapin fermier farci aux herbes, gnocchis à la romaine ou tagine de boudoir clafoutis de figue aux amandes, figues rôties et glace aux épices. Le cadre est superbe, partagé entre la nouvelle terrasse et son velum, un confortabel jardin d'hiver bois et verre donnant sur les arbres centenaires de l'Orangerie, et des salons à l'ambiance feutrée et intime. Tout en imposant sa marque et son style, l'esprit Westermann père demeure et Eric nous offre là un pur moment de bonheur gustatif.

■ LE BISTROT DES COPAINS

12, quai Finkwiller, STRASBOURG

☎ 03 88 36 22 66

www.bistrotDESCOPAINS.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 24,90 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 8,90 €. On doit cette table conviviale et branchée à Philippe Bohrer, le chef étoilé du Croco Strasbourgeois. Au Bistrot des Copains, on refait le monde autour d'un bon repas. Le cadre est accueillant, contemporain et néanmoins chaleureux, quelques objets de déco semblent avoir été chinés pour une patine vintage. Pour patienter, avant le plat de résistance, on se régale avec la planchette de charcuteries ou des verrines à partager. Arrive ensuite un plat bistrot tiré du « coin carnivore » de la carte, que l'on accompagne d'un bon flacon de rouge. Le burger des copains est un morceau de bœuf tendre et goûteux servi avec sauces et frites maison. Bouchées à la reine, blanquette à l'ancienne, cordon-bleu de veau au munster et tartare de bœuf sont parfaits. Dans le « panier du pêcheur » on peut piocher les cuisses de grenouilles d'Alsace, la choucroute aux trois poissons et beurre blanc, la brochette de poisson ou la brochette de gambas et risotto. Un très bon moment gourmand et sympathique.

■ LA CASSEROLE

24, rue des Juifs

STRASBOURG

☎ 03 88 36 49 68

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 60 € à 90 €. Formule du midi : 39 €.

Voici une superbe table qui a su rester simple malgré son macaron. Les Girardin, Eric et Marilyn reçoivent sans ostentation dans leur restaurant chic et contemporain, feutré juste ce qu'il faut pour que l'on se sente à l'aise. Eric choisit ses produits au fil des saisons, des produits du terroir, nobles et authentiques, qu'il cuisine avec précision, rien de sophistiqué, on va à l'essentiel. Tirées de la carte, ces suggestions de l'entrée au dessert vous donneront envie : escargots de la Weiss, purée de pomme de terre charlotte, jus à l'ail des ours ou œuf de poule mollet, poêlée d'asperges blanches d'Alsace, lard Colonnata et jus de viande ; saint-pierre poêlé et ses jeunes pousses de légumes au bouillon de pot-au-feu ou carré d'agneau du Limousin accompagné d'une polenta crémeuse aux olives noires et jus au thym ; rhubarbe confite, sablé à la cannelle et sorbet au yaourt. Evidemment les vins d'ici et d'ailleurs sont superbes, Eric fut le sommelier du Bateau Ivre de Courchevel avant de monter son affaire. Qu'en dites-vous ? Ce n'est pas bien grand, donc réservez absolument pour goûter ce que mijote Eric dans ses casseroles, et allez-y à midi en semaine si votre budget est un peu serré.

■ **LA CAMBUSE**

1, rue des Dentelles, STRASBOURG

☎ 03 88 22 10 22

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.

Carte : 55 € environ. Terrasse. Nouvellement étoilée, La Cambuse amarrée sur les berges de l'ill côté Petite France avait déjà les faveurs des amateurs de poissons depuis 25 ans. Il faut dire qu'avec Babette Lefebvre à la barre de ce restaurant les produits de la mer sont sublimes dans une cuisine fusion qui nous fait voyager entre saveurs occidentales et notes d'Asie. La cuisine se fait à l'instinct, saisonnière, légère, épicée, citronnelle et noix de coco, coriandre et gingembre sont des révélateurs de saveurs tout en finesse pour daurades et cabillauds... Jetez un coup d'œil à la carte et vous serez emballé à l'évocation du bar en feuille de bananier ou du thon mi-cuit au saté. Des cuissons courtes ou à la vapeur rendent heureux, car enfin on est loin des repas lourds et indigestes qui barbouillent le foie et palais. Nous vous recommandons de réserver si vous voulez aussi profiter du cadre chic et dépayçant, façon yacht de plaisance, que Philippe a imaginé pour être en adéquation avec la cuisine de son épouse.

■ **C CHEZ NOUS**

3, rue du Puits, STRASBOURG

☎ 03 88 14 04 31

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.

Carte : 30 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Plat du jour : 9 €. Terrasse.

C'est dans une toute petite ruelle médiévale du quartier Saint-Thomas que se niche ce charmant resto tenu par Céline et Cédric. C Chez nous porte bien son nom, à la fois intimiste et chaleureux, l'endroit n'est pas bien grand, la cuisine est celle du marché. La carte est à l'image de l'endroit et se résume à quelques bonnes recettes avec des plats de poissons en fonction des arrivages, pot-au-feu de Saint-Jacques aux petits légumes, cabillaud rôti et son beurre de fleurs en sont deux qui nous vont bien. Le rumsteck d'agneau en croûte de citron confit est accompagnée de légumes du soleil quand arrivent les beaux jours, ça sent presque la Provence ! La trilogie de crèmes brûlées fait un joli dessert à 6 €, à la saison des fraises, elles prennent toute leur saveur relevées d'un sirop d'érable et d'une crème de mascarpone. On jette un coup d'œil sur les œuvres exposées aux murs et sur les rebords de fenêtres en attendant la commande. Si on veut s'attabler en terrasse, il faut réserver impérativement, il n'y a que 6 à 8 couverts... mais l'été, l'intérieur est climatisé. Ouf ! c'est bon d'être au frais !

■ **CHEZ YVONNE**

10, rue du Sanglier, STRASBOURG

☎ 03 88 32 84 15 – www.chez-yvonne.net

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h15 et le soir de 18h à 24h. Carte : 38 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Dans une ruelle à

l'ombre de la cathédrale, Chez Yvonne accueille les gourmands depuis 1873. C'est même une institution, qui peut se targuer de recevoir du beau monde ! Chez Yvonne a fait la Une en 2011 lorsque Jean-Louis de Valmigrère a passé les rênes à ses enfants Marjolaine et Julien. L'esprit reste le même, les boiseries, la tapisserie Renaissance, le sanglier en bronze de Boucher font toujours partie des murs, en revanche les salons du second étage ont été restaurés pour plus de confort... La carte ne change pas non plus : tarte à l'oignon, presskopf de porcelet au riesling, harengs à l'ancienne, feuilleté de munster accompagné de choucroute au kirsch, dos de porcelet farci servi avec des pommes sautées, choucroute garnie... Les suggestions tournent avec les saisons : foie gras de canard poêlé au pain d'épice etabricots ou mirabelles, sandre sur choucroute, carpaccio de filet de bœuf au basilic et vieux Parmesan, caille farcie à la mousseline de veau et foie gras en saison, risotto safrané aux asperges vertes et gambas géantes, filet de canette rôti aux pêches et miel de lavande... Parfait glacé au Kirch ou granité de gewürtz vendanges tardives pour terminer, en été la soupe de pêche à la verveine est un dessert simple mais raffiné. Et bien sûr la carte des vins d'Alsace a fière allure, on peut commander en pichet ou au verre, et ils sont très bien aussi !

■ **LE CLOU**

3, rue du Chaudron

STRASBOURG

☎ 03 88 32 11 67

www.le-clou.com

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi

le midi et le soir ; le mercredi soir. En décembre ouvert tous les jours. Menus de 24,50 à 29,50 €.

Formule du midi : 14,55 et 18,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Le Clou a changé de main cet été, Jean-Noël Dron (Kammerzell,

L'Alsace à Table, La Chaîne d'Or, Flo et P'ti Max) succède aux Sengel nouvellement retraités.

Roger conserve cependant la présidence des cafetiers hôteliers restaurateurs du Bas-Rhin.

Le Clou reste Le Clou, avec son décor de winstub immuable, avec la même équipe si sympathique

et efficace (Vanessa capable de mémoriser un nombre incroyable de commandes, Donato et Bruno toujours disponibles avec bonne humeur).

La carte n'a pas changé et tant mieux, on ne veut rien d'autre que les mêmes plats généreux

et typiques de la gastronomie locale, toujours mitonnés par Fernand Graff : consommé de

quenelle de moelle, foie gras alsacien, choucroute royale avec waelele, rognons à la crème, jambon

braisé au pinot noir, fleishkichele, salade de cervelas et pot-au-feu grand-mère, dos de

sandre. La tarte au fromage blanc s'impose si l'on veut rester dans la tradition, comme celles

de saison au mirabelles ou à la rhubarbe. Et la carte des vins fait un bel écho à ces spécialités.

L'accueil est sans chichis, les habitués côtoient

touristes et people (chanteurs, comédiens et politiques) dans une ambiance chaleureuse. Et les prix sont vraiment corrects. Un conseil : pensez à réserver !

■ LA CORDE À LINGE

2, place Benjamin-Zix, STRASBOURG

☎ 03 88 22 15 17

www.lacordealinge.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 8,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Le concept est original pour ce restaurant qui se démarque ainsi des autres bonnes tables de la Petite France, il propose une farandole de spätzles, ces fameuses pâtes made in Alsace que l'on accommode d'une sauce ou d'une garniture, des salades variées et des hamburgers gourmands, que viennent compléter les suggestions du jour. Petit aperçu de la carte : spätzles accompagnées d'une cuisse de canard confite et son pot de veau au pinot noir, jarret braisé à la bière ambrée, pot de munster fondant et petits lardons, hamburger et petites pommes de terre... chèvre chaud pané aux amandes, dés de bleu d'Auvergne et émincé de poires, foie gras de canard et jambon fumé, plus une dizaine de salades en été, tomate mozzarella sauce pesto, melon et saumon fumé.. Dans les desserts maison, tiramisu, mousse au chocolat, tarte au citron meringué et crème caramel au beurre salé. L'ambiance est décontractée, le cadre un brin rétro, le service souriant et agréable. Et la terrasse est aux premières loges de ce quartier historique. Une adresse à se suspendre de plaisir... Attention, en période touristique, les places sont comptées !

■ LA CUILLER À POT

18 B, rue Finkwiller, STRASBOURG

☎ 03 88 35 56 30

www.lacuilleraipot.com

Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 25 € environ. Suggestions de 6,50 à 25 €. Terrasse. Jolie déco, teintes chaleureuses taupe et blanc, nappage tissu en accord, vaisselle blanche, verres choisis, bref c'est tendance. Le jeune couple, Grégory et Pauline, qui a repris cette Cuiller à Pot en 2010 a décidé de goûter. Grégory Reich a roulé sa toque depuis 18 ans à travers l'est et la Suisse dans de belles maisons. Sa cuisine est appliquée, cuisine du marché essentiellement. En fonction des étals, il mitonne une savoureuse terrine de lapin, une pissaladière sur sablé au parmesan, le tournedos de Saint-Jacques façon Rossini, un filet de merlu au pesto et tomates confites, le carré de veau se pare d'une croute de chorizo, le blanc de volaille fermier au foie gras est servi avec une dentelle de pomme de terre, et le tournedos de saumon lardé sur le grill avec ses petits légumes croquants est bien vu. Ses desserts sortent de l'ordinaire, macaron chocolat et mousse à la

fraise et tiramisu du Roi Stanislas à la mirabelle ou tartelette à la mûre (du jardin familial). Les vins sont d'un peu partout, pas trop chers (entre 12 € et 48 €), une sélection est servie au verre. La fac de médecine est à 2 pas, les étudiants et leurs profs s'y retrouvent à midi, une bonne idée aussi pour ceux qui font leur pot de thèse. Une charmante adresse aussi pour dîner à deux.

■ AU CROCODILE

10, rue de l'Outre, STRASBOURG

☎ 03 88 32 13 02 – Fax : 03 88 75 72 01

www.au-crocodile.com

Fermé du 15 au 31 juillet. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir (dernier service à 21h30). Menus de 92 à 140 €. Menu enfant : 23 €. Vin au verre. Menus du midi : de 35 à 93 €. (boissons comprises) Formule Jeunes moins de 35 ans : 90 €. Un macaron toujours pour ce Crocodile réputé dont Philippe Borher, l'étoilé de Rouffach, tient les rênes depuis 2 ans. Sa cuisine revisite les classiques avec audace, nous avons là des plats d'excellence et au diable l'avarice ! voici quelques suggestions luxueuses : chausson de truffe noire en surprise, cannellonis d'araignée de mer au jus d'huître et caviar Naccarii, médaillon de veau comme un Rossini et sa sphère aux éclats de truffes, queue et pince de homard bleu rôti, fine tartelette aux deux céleris, croco-coulant de cèpes au mousseux de pommes de terre noisette, soufflé chaud à la truffe d'été et sorbet champagne truffe. Dans les menus de midi, on peut faire plus simple, Cévice de goujonnette de bar à la putargue relevé d'un guacamole pomme granny ou volaille fondante et raviole de champignons, poire rôtie et farcie de son crémeux lactée, glace vanille fleur de sel. Quant au cadre, raffiné et feutré, il respire l'art de vivre à la française.

■ L'VEIL DES SENS

2, rue Escarpée

STRASBOURG ☎ 03 88 32 81 01

www.eveil-des-sens.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29 à 36 €. Plat du jour : 17 €. Terrasse.

Au cœur de la Petite France, cette adresse éveille les sens véritablement. Antoine Huart fait ici une cuisine raffinée inspirée notamment par sa Belgique natale, les nems aux saveurs de la mer du Nord sur lit de salicorne à la flamande en sont l'illustration gourmande. Ce jeune chef talentueux (il a travaillé chez Bruneau le 3-étoilé bruxellois) met les petits plats dans les grands tout au long du repas, dès la mise en bouche avec un bavaois de moules et sablé de parmesan joliment présenté. Le fumée d'escabèche de sardines à la Duvel, pommes nouvelles, brick de joue de bœuf au fromage d'abbaye, mesclun de salade et sirop de Liège, magret de canard au foie gras, brochette d'abricots et de rattes au romarin et miel de lavande.

» Bas-Rhin

La carte des desserts est inventive, et le choix peut s'avérer difficile entre le sablé noix de coco aux framboises et sa ganache au chocolat blanc ou la glace yaourt, mousse d'amandes et abricots, glace pastis. Un café gourmand accompagné de mignardises règlera le dilemme... vous goûterez un peu de tout. La carte des vins fait le tour des régions depuis l'Alsace, des Côtes du Rhône à la Bourgogne jusqu'au Bordelais, en passant par le Luberon et le Roussillon. Le cadre élégant et intimiste est idéal pour un rendez-vous en tête à tête et ça ne vous coûtera pas bien cher !

■ FINK'STUEBEL

26, rue Finkwiller, STRASBOURG
© 03 88 25 07 57 – finkstuebel.free.fr
*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.
Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat
du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.
Accueil des groupes. Terrasse.*

Poutres, boiseries peintes, superbe parquet, plus quelques bibelots de terroir donne le ton de l'endroit. On se sent à l'aise. Côté carte, ça sent fort le terroir également : tarte à l'oignon, escargots, cassolette de rognons de veau aux girolles, choucroute garnie ou encore filet de bœuf et jambon fumé maison. La carte propose aussi de nombreuses spécialités à base de foie gras de canard maison parmi lesquelles la tourte brochée au foie gras et l'escalope de foie gras poêlée sur lit de spaëtzles. En été la salade Nid de cigogne est bienvenue avec des crudités et des ailerons de volaille... Une cuisine bien maîtrisée, généreuse et en toute simplicité. Les desserts sont fameux aussi : streussel fraise et coulis de rhubarbe glace vanille, kougelhopf façon pain perdu. Les vins sont servis en pichet ou bien ceux de la cave, essentiellement les vins d'ici (entre 20 et 45 €).

■ FLAMME & CO

53-55, Grand-Rue, STRASBOURG
© 03 90 40 19 45 – www.flameandco.fr
*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le
dimanche soir. Entre 7,90 et 21 €. Menu enfant :
10,20 €. Formule du midi : 12,20 €. Vin au verre.
Terrasse. Vente à emporter.*

La célèbre Flammekueche revue et corrigée par les restaurateurs alsaciens Olivier et Emmanuel Nasti, ça donne ça : un fond de tarte qui sert d'assiette sur laquelle se pose la garniture. Le concept a bien fonctionné à Kaysersberg dans le 68, gageons que l'enseigne aura le même succès dans la capitale alsacienne ! La carte propose pas mal de choix, elle est inventive, avec bien sûr toujours les classiques de la gratinée à la Munster servies avec roestis et salade ; des variantes locales flammée escargots de la Weiss, persil, lardons paysans braisés. Les gourmandes se déclinent en flammée entrecote copeaux de vieux parmesan, herbes fraîches, flammée noix de Saint-Jacques poêlées, ratatouille de légumes et basilic et flammée foie gras poêlé, compotée au fruits frais, poivre séchuan et spéculos. Les desserts privilégient les produits du verger avec quelques fantaisies : flammée fraises d'Alsace, chantilly, éclats de bonbon arlequin ou flammée pomme au beurre, sauce Carambar, la rhubarbe meringuée est succulente à la saison... En dernier lieu voici un conseil futé : pendant les week-ends la formule conviviale est évidemment victime de son succès, allez-y tôt pour être sûr d'avoir de la place ou bien réservez !

► **Autre adresse** : 4, rue Général-de-Gaulle
– Kaysersberg © 03 89 47 16 16 – Fax : 03
89 47 18 23.

■ LE GAVROCHE

4, rue Klein, STRASBOURG
© 03 88 36 82 89
www.restaurant-gavroche.com
restaurant.gavroche@free.fr
*Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir.
Menus de 32 à 62 €. Menu enfant : 12 €. Formule
du midi : 32 €. Vin au verre.*

Animé par Benoît aux fourneaux, et Nathalie Fuchs, Le Gavroche est l'une des bonnes tables du moment, à deux pas de la Krutenau, noyau villageois au cœur de Strasbourg. La cuisine y flirte avec la perfection, le service est souriant au possible. Les gourmets ne se trompent pas et aiment à se retrouver dans un cadre chaleureux et intime – seulement vingt-cinq places. Evolutive et loin de manquer d'originalité, la carte fait la part belle aux produits de saison. Extraits choisis : gambas à la plancha à la citronnelle, turbot grillé servi avec un caviar d'aubergine et un coulis de piquillos, carré d'agneau en croûte de citron, en dessert un sablé framboise et sa mousse de mascarpone, sorbet chocolat... Le tout accompagné de nectars de vigne finement sélectionnés !



© FINK'STUEBEL

■ UNE FLEUR DES CHAMPS

4, rue des Charpentiers
STRASBOURG ☎ 03 90 23 60 60
www.undefleurdeschamps.fr

Ouvert le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 17 € environ. Plat du jour : 10,90 €. Vin au verre. Formule du midi : 12,90 €. Terrasse.

Si vous cherchez une terrasse pas trop à la vue, qui déborde sur la ruelle piétonne, c'est celle-ci entre Broglie-Hôtel-de-Ville et la rue des Juifs. A l'intérieur, on y découvre la belle éclaircie d'une salle aux boiseries très blondes, aux cimaises des œuvres d'artistes de la région. Une salle nature, à laquelle fait écho une cuisine minérale, végétale et océanique : sel gris non raffiné, petits légumes croquants à la vinaigrette de prune Umé... Sur l'ardoise, deux plats du jour et une dizaine de plats à la carte. Les Saint-Jacques ponctuellement, le tartare bien en chair, le velouté coloré au miso, les brochettes de poissons sauvages sur un lit de choucroute, les calamars à la plancha, l'espadon grillé, les tagliatelles à la lotte. En été, beaucoup de salades évidemment avec des fruits et légumes bio et du poisson mariné, et puis des fruits rouges tièdes qui viennent saigner une glace pomme-rhubarbe. C'est simple comme une fleur des champs... La nature en bandoulière et le plaisir gourmand.

■ L'HACIENDA

8, rue de la Tour-Koenigshoffen
STRASBOURG
☎ 03 88 29 57 30
www.hacienda-strasbourg.com

resto-hacienda@orange.fr
Fermé du 25 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir (dernier service à 22h). Ouvert le samedi soir en décembre, juin, juillet et août. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Nichée à l'entrée de Koenigshoffen, cette Hacienda jadis relais de poste, est un restaurant à connotation « carné » connu des amateurs. Sur la carte les plats de viande tournent avec les saisons (magret de canard, onglet de bœuf, entrecôte, araignée, côte de bœuf), mais on y revient aussi pour des classiques aux accents du sud : le tournedos de Pata Negra avec le cœur de filet de bœuf ou la Picata de veau au foie gras, jambon sec Italien et vieux parmesan. On apprécie cependant les saveurs iodées de quelques recettes typées comme le risotto de grosses crevettes, Parmesan et Serrano grillé. Les desserts vous proposent un « Voyage autour du chocolat » et pour les incédis, « l'inspiration gourmande » met quatre douceurs dans l'assiette. On s'attable près de la belle cheminée centrale en hiver ; les beaux jours venus, on se laisse aller avec de grandes salades estivales sur la terrasse, à l'ombre d'un très vieux tilleul. Une belle carte de vins, notamment du Languedoc, vous laisse la possibilité de les

prendre au verre. L'accueil est très sympathique et le service efficace. A découvrir sans tarder si ce n'est déjà fait !

■ GOH RESTAURANT

4, place Saint-Pierre-le-Jeune
STRASBOURG ☎ 03 88 15 49 10
www.goh-restaurant.com
h0568-fb1@accor.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 50 € environ. Formule : 33 €. Brunch : 23 €. Terrasse. Voiturier.

L'accueil est un modèle du genre, tout comme le service. La cuisine de Stéphane Humbert, mi-classique, mi-fusion, à base de produits sélectionnés, est changeante comme les saisons : tartare de thon au curry, pommes vertes et radis roses, filet de rouget, quinoa aux agrumes, cardamome et beurre d'orange, risotto bio « carnaroli » au goût du jour, thon rouge snacké, râble de lapin rôti et sa fricassée d'artichauts poivrades, gratin de fruits rouges, parfait glacé aux noix de cajou. La carte des vins a de quoi plaire, de la région, et d'ailleurs, des grands crus et des vins du monde, servis au verre si l'on préfère pour les explorateurs des accords étape par étape. Le décor est à la fois zen et somptueux : des tables impeccablement mises, de confortables fauteuils à grosses rayures multicolores ou rouge uni, d'élégants camaïeux de bruns relevés de notes chaudes.

■ KOBUS

7, rue des Tonneliers, STRASBOURG
☎ 03 88 32 59 71

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 39,50 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 23 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.

On retrouve ici Eric Kuhn, l'ancien propriétaire du fameux L'Ami Fritz ; il nous propose une cuisine fine et bourgeoise, de parfaite tenue. Car si le tableau des suggestions suit le fil des saisons, il s'inspire aussi avec gourmandise des plats du terroir. Voici en vrac, carpaccio de veau dans le quasi farci aux gambas marinées et aux pétoncles, tartare de dorade, déclinaison d'olives, condiment corsé, tapenade, glace et écume à l'huile d'olive, t-bone de veau juste snacké, légumes du marché et jus de veau déclinaison d'agneau, le filet en croustillant, la côte en croûte d'herbes purée de carottes confites au jus d'orange, les desserts sont tous tentants, difficile de n'en donner qu'un en voici donc une sélection : tarte au fromage blanc crue, carpaccio de fraises aux pistaches, tiramisu à la marmelade de cerises d'Alsace confites, macaron à l'ananas, caramel du même fruit. De 19,20 à 52 €, la carte des vins offre un beau panel de nos produits nationaux, avec notamment une belle sélection de cépages ensoleillés. Une adresse tranquille et discrète, mais tout à fait recommandable.

■ **L'AMUSE-BOUCHE**

3a, rue de Turenne
STRASBOURG

☎ 03 88 35 72 82

Fax : 03 88 36 75 30

www.lamuse-bouche.fr

lamuse-bouche@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Menus de 36 à 50 €. Formule du midi : 14,80 € (du mardi au vendredi). American Express. Accueil des groupes.

L'Amuse-Bouche est situé au bord du parc des Contades et dans ce discret, mais agréable établissement, c'est une femme qui cuisine. Stella n'a pas son pareil pour régaler tout son petit monde dont un certain nombre d'habitues qui viennent notamment pour le déjeuner et sa formule à moins de 15 €. Pourtant, ce n'est pas cette formule qui nous attire, mais l'un de ses menus et au final, nous sommes ravis de la découverte avec au programme, un foie gras de canard, mi-cuit maison et sa gelée de clémentines à moins que vous ne préférerez les crevettes bio rôties sur une tarte fine façon pizza. A suivre, filet de saint-pierre meunière, pommes de terre au beurre de curcuma, et crème d'oignons doux et pour finir, la déclinaison de tapas tout chocolat, un must pour les amateurs.

■ **LA MAISON KAMMERZELL**

16, place de la Cathédrale
STRASBOURG

☎ 03 88 32 42 14

www.maison-kammerzell.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 26,90 à 46 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7 €. Terrasse. 9 chambres tarif à partir de 135 € en double. Petit déjeuner compris.

La Maison Kammerzell percée de 75 fenêtres à vitraux, classée Monument Historique depuis 1929, est un joyaux de la Renaissance alsacienne ; le cadre est exceptionnel tout comme sa situation à quelques pas de la Cathédrale. On y vient du monde entier, non seulement pour son décor si typique, mais aussi pour sa cuisine gastronomique teintée terroir, et notamment pour la fameuse choucroute aux trois poissons inventée en 1970 par le chef Guy Pierre Baumann. Cette déclinaison d'une spécialité alsacienne sublime le chou traditionnellement servi avec des viandes. Et parmi les desserts, certains revisitent l'Alsace comme ce clafoutis aux bibelskaes (fromage blanc) et myrtilles, glace vanille. Une carte terrasse pour les beaux jours propose des salades variées, viandes sur le grill et frites, sorbets ou glaces faits maison, après on file visiter la cathédrale ! Les tarifs sont tout à fait corrects, et le service toujours impeccable. Par contre, il vaut mieux réserver bien à l'avance en période de Noël, car malgré de nombreux salons et salles de réceptions répartis sur les 3 étages de la Maison, c'est toujours complet !

■ **LE PONT AUX CHATS**

42, rue de la Krutenau
STRASBOURG

☎ 03 88 24 08 77

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 62 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 22 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Nichée au cœur du quartier de la Krutenau, l'adresse jouit d'une belle réputation. Derrière les fourneaux, Valère Diochet, ancien chef du Buerehiesel et qui fut élève de Bernard Loiseau. Il propose des mets flirtant avec la gastronomique et servis avec le sourire par sa charmante épouse Véronique. Sa spécialité : les poissons. Mais les amateurs de viande ont quelques très bons morceaux choisis ! La carte change régulièrement, voici quelques suggestions qui donnent envie : anchois frais ou sardines marinés font une belle entrée estivale servis avec des tomates ou des poivrons confits par exemple ; pour continuer sur le mode marin, cabillaud façon bouillabaisse ou saint-pierre façon pissaladière ou avec une fricassée de girrolles à la saison. Evoqués plus haut, voici les plats terriens qui feront des heureux, cannelonis d'épaule d'agneau confite au romarin ou cochon de lait farci avec lentilles Beluga et jus à la diable, il est servi en été avec une belle poêlée d'asperges vertes du midi. Chocolat crémeux avec oranges fraîches et granité d'orange et crème de citron, jus à la feuille de citronnier et meringue sont des desserts légers pour ponctuer le repas. L'ambiance est décontractée, la déco privilégie le bois et les vitraux, et conforte l'image de ce restaurant atypique et exceptionnel !

■ **LE PONT DES VOSGES**

15, quai Koch
STRASBOURG

☎ 03 88 36 47 75

Ouvert du lundi au samedi le midi à partir de 12h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 19h (dernier service à 23h30). Carte : 35 € environ. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Terrasse.

Cette brasserie à la parisienne au bord de l'ill est une table bien connue du tout Strasbourg, à la fois chic et conviviale. Annie, la propriétaire de l'endroit est en salle, c'est elle qui compose les beaux bouquets de l'entrée. Le lustre en fer forgé s'impose dans le cadre, aux murs des miroirs et des publicités à l'ancienne sur fond jaune, les lampes de table donnent une atmosphère chaleureuse. Dans l'assiette, une qualité vraiment constante, avec des produits frais et de bons plats généreux. Les suggestions donnent toujours envie, quelque soit la saison. A la carte : truffes, magret, homard et saumon, et notamment un carpaccio de thon aux poireaux frits et copeaux de parmesan qui fait l'unanimité, et dont on ne vous donnera pas la recette ! Le

service efficace (ce sont les mêmes qui travaillent ici depuis longtemps) convient parfaitement aux rendez-vous professionnels du midi. D'ailleurs les parlementaires en ont fait l'une de leurs tables. Cela dit, le Pont des Vosges a des allures romantiques pour un dîner en tête à tête.

■ LE PONT TOURNANT

Hôtel Le Régent Petite France
5, rue des Moulins
STRASBOURG
© 03 88 76 43 43
www.regent-petite-france.com
rpf@regent-hotels.com

Ouvert du mardi au samedi le soir. Menu unique à 35 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 22 €. Terrasse. En osmose parfaite avec le très bel hôtel qui l'abrite, ce restaurant conjugue raffinement et design, chaleur et savoir-vivre. Vitrine du talentueux chef Cédric Kallenbach depuis 1999, il saura mettre tous vos sens en éveil et vous réjouir avec sa cuisine inventive voire sophistiquée. À côté de ses recettes intemporelles qui font l'éloge de produits locaux, le foie gras d'oie du chef et sa gelée au pinot gris ou les noisettes de dos de sandre, on se laisse faire avec les suggestions du moment inspirées de régions ensoleillées. Le carpaccio de thon frais au gingembre et ses rillettes de crabes au wasabi, le pavé de filet d'empereur à l'huile d'olive sur un lit d'artichauts et pétales de tomates séchées, le pluma de pata negra juste saisi sur une poêlée de soja, et ses croquettes de patates douces ou bien encore la brochette mixed-grill de noix de Saint-Jacques et de crevettes papillon, servie avec un tajine de légumes confits ; les amateurs se jeteront sur la pièce de bœuf coupée au couteau façon tartare, accompagnée de pommes de terre et de salade. Et en dessert, laissez-vous succomber à celui-ci comme si vous étiez sous les tropiques, un cocktail de mangue à la citronnelle sous un espuma de panacotta à la noix de coco.

■ SAINT-SEPULCRE

15, rue des Orfèvres
STRASBOURG
© 03 88 75 18 45
www.saintsepulcre.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir (dernier service à 22h). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 10,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le Saint-Sépulcre est une institution en matière de winstubs à Strasbourg. Vous lirez avec délice, au dos de la carte, le petit texte dressant le portrait du lieu écrit avec beaucoup d'humour par Germain Muller, homme de théâtre alsacien. L'atmosphère

est intimiste – kelsch rouge, lin et point de croix, éclairage tamisé – et très typique avec notamment le fameux jambon chaud en croûte devant lequel on passe quand on va s'attabler ; il donne envie avec raison... comme les autres spécialités du terroir, la tourte, le jarret de porc braisé (un délice), les travers de porc aux épices. Des suggestions figurent sur l'ardoise (plats, desserts et vins) renouvelée tous les quinze jours, parmi lesquelles les bouchées à la reine ou le pot-au-feu, des plats qui ont toujours du succès. Bref, la cuisine du marché est ici très bien faite, pas trop compliquée, généreuse. On y passe un bon moment et on y revient avec plaisir, surtout l'hiver, le cadre s'y prête quand il fait très froid dehors ! Les vins sont d'Alsace, et ils peuvent tous être servis au verre.

■ LES SALES GOSSES

56, boulevard Clemenceau
STRASBOURG
© 03 88 25 55 44
www.restaurantallesgosses.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14,90 €. Menus sur réservation, à partir de 10 convives (28,90, 33,50 et 36,40 €).

Fabrice Faucon est un chef qui a gagné ses galons depuis l'ouverture de son restaurant en 2008. Il propose une cuisine du terroir version haute. La carte gourmande présentée sur des ardoises change toutes les six semaines. A chaque fois, le chef vous propose de découvrir une région différente : Sologne, Lyonnais, Antilles... Après avoir goûté cet été la cuisine catalane ensoleillée et colorée, et celle de la Lorraine, avec quelques belles recettes revisitées (la caille rôtie aux giroilles, réduction de myrtilles au vinaigre et tourte de pomme de terre du Val d'Ajol ou le dos de sandre en crumble d'escargots, embeurrée de chou), Fabrice nous propose une escapade en pays toulousain (cassoulet, canard grillé, des cepts à l'automne en carpaccio), on partira ensuite en pays champenois. Il est ainsi Fabrice... il court les terroirs pour nous dépayser au fil du calendrier. Pour le suivre reportez-vous sur son site Internet. Cela dit, nous avons flairé quelques nouvelles pistes à venir, notamment une carte en hommage à ses 2 grands mètres normands... Evidemment, la carte des vins est très fournie pour coller à la thématique culinaire du moment, vous trouverez de quoi faire l'accord parfait tout au long du repas. Allez-y vite, mais réservez impérativement. Le bon plan, c'est la formule du midi, elle est attractive avec au choix deux entrées et deux plats... L'occasion de se faire plaisir à petits prix.

Un pub à Dublin, une crêperie à Paimpol...

Les bonnes adresses du bout de la rue au bout du monde... www.petitfute.com

■ SEL ET POIVRE

18, rue du Neufeld
STRASBOURG

☎ 03 88 34 51 40

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 16 à 30 €. Formule du midi : 11 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Cours de cuisine.

Le cadre est chaleureux et convivial, la cuisine de Sylvain va de pair, sympathique avec des plats bien assaisonnés forcément. La carte suit les saisons, avec des produits des terroirs, en hiver magret de canard rôti au miel épicé, foie gras maison, gelée au gewurtztraminer et chutney aux fruits du moment, matelote aux cinq poissons en avril, bar sauvage ou Saint-Jacques, souris d'agneau confite en été, carré de veau aux giroles à l'automne, et l'intemporel bœuf tartare coupé au couteau. Pour les inconditionnels, la bouchée à la Reine est un classique de l'ardoise toute l'année. En dessert, crème brûlée, café gourmand nougat glacé au miel et fruits exotiques. Les enfants peuvent piocher dans la carte des grands, les portions seront réduites, et c'est plus savoureux que les traditionnelles croquettes de viande ! Chez Sylvain, le partage ne se fait pas seulement autour de la table, mais aussi dans sa cuisine où il vous donne ses secrets de chef. Les thématiques de ses cours de cuisine sont choisis en fonction des produits du marché (asperges, champignons, rhubarbe ou mirabelles) et du calendrier des agapes festives (Noël, Pâques...).

■ LA TABLE DE LOUISE

7, rue du Vieux Marché aux Poissons
STRASBOURG

☎ 03 88 75 52 08

www.la-table-de-louise.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 19,50 à 43 €. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Et de quatre ! Voici la nouvelle table de Philippe Borher, un restaurant à l'image de ses autres adresses sur Strasbourg, certes loin des prix affichés au Crocodile étoilé, mais dans l'esprit de l'avant-dernier Le bistrot des copains... Ici la cuisine joue la carte du traditionnel retravaillé avec des saveurs actuelles ; les produits sont frais, (c'est le cas pour les poissons de saison, les filets de rougets ou les maquereaux de pleine mer), goûteux pour les viandes sélectionnées, le quasi de veau aux piquillos ou la souris d'agneau confite sont bien assaisonnés, les sauces relevées et l'on se régale avec un Costière de Nîmes rouge servi en pichet. On termine avec une tarte sablée aux fraises et son sorbet au basilic et c'est parfait. La salle intérieure est feutrée, tamisée et de style baroque tout comme celle de l'étage peut-être un peu plus au calme. Mais c'est la terrasse qui remporte tous les suffrages dès

les beaux jours, aérée et confortable on ne s'y gêne pas malgré les 60 places annoncées. On a apprécié la qualité du service, même si cette fois-ci c'était un peu long. Le personnel est sympathique, prévenant, voilà une nouvelle bonne adresse qui fait plaisir à midi comme le soir. Bon à savoir si vous faites un péripère en Alsace, La Table de Louise est aussi à Colmar et à Mulhouse.

■ LE TIRE-BOUCHON

5, rue des Tailleurs-de-Pierre
STRASBOURG ☎ 03 88 22 16 32

www.letirebouchon.fr

reservation@letirebouchon.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi à partir de 11h30 (dernier service à 15h) et le soir à partir de 18h (dernier service à minuit). Menus de 23 à 28 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

A quelques pas de la cathédrale, dans une ruelle aux allures médiévales, cette winstub, dont l'enseigne fait déjà l'éloge du verre, vaut le coup d'œil et le détour. Le cadre est très typique, presque précieux avec ses boiseries et des fresques d'André Bricka, l'ambiance y est chaleureuse, et si l'on souhaite plus de confidentialité, deux salons privés et raffinés se trouvent dans les étages supérieurs. A table, c'est le bonheur d'être en Alsace depuis les escargots à l'alsacienne au foie gras de canard poêlé sur une rondelle de pomme... les plats confirment tous un terroir gastronomique : les joues de porc au pinot noir, les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, le jambonneau rôti au munster, le baeckeoffe aux trois viandes ou la tête de veau ravigote. Les amateurs de plat brasserie apprécieront le steak tartare coupé au couteau, assaisonné comme vous l'aimez. Quand arrivent les desserts, difficile de choisir, la tarte au fromage blanc ou celle à la rhubarbe meringuée en saison ? Allez, prenez les deux et partagez si vous êtes en tête à tête. Pour les vins, faites confiance à la belle sélection de Cédric Moulot, le maître des lieux également Maître Restaurateur, à la bouteille ou au verre, ils jouent les accords parfaits avec votre menu étape par étape. Les divines bouteilles sont entreposées dans une superbe cave qui n'est un secret pour personne, vous pouvez aller y choisir votre grand cru vous-même avec le sommelier !

■ UMAMI

8, rue des Dentelles, STRASBOURG

☎ 03 88 32 80 53

www.restaurant-umami.com

Ouvert du lundi au vendredi le soir ; le samedi midi et soir. Menus de 37 à 60 €. Il y a le sucré, le salé, l'acide, l'amer et... l'Umami, la cinquième saveur. Entons. Plafond, boiseries et bar blanchis, les murs sont beiges, un tissu rouge pour les chaises et les banquettes... Harmonie minimaliste



Le Marronnier.

et distinguée. René Fieger, le chef, a goûté le monde, dans l'île de Vancouver, à Sydney, au Cap, à Shanghai... On retrouve tout ça, au cœur de la Petite France, dans sa cuisine fusion. La carte est comme un poème pour l'esprit et le palais, avec des correspondances entre les mots, les couleurs et les saveurs : salade d'encornets marinés au miso, suprêmes de caille au sel épicé et concombres en aigre-doux arrosé d'un sirop de piments doux à la rose ; faux-filet de bœuf, poêlée de tétragone et shiitakés et salade de chou rouge épicée et sa sauce aux haricots noirs ; crémeux de yaourt et chocolat blanc, gelée de cerises au poivre rouge et sorbet framboise-sangria. Une cuisine passion, vive, surprenante, unique et délicieuse qui lui vaut une étoile Michelin depuis 2009.

■ LA VIGNETTE

La Robertsau – 29, rue Mélanie
STRASBOURG ☎ 03 88 31 38 10
www.restaurantlavignette.fr

Le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 35 à 45 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Terrasse. Dehors, c'est bleu et vigne sauvage, c'est luxuriant en été quand on se cale à l'ombre du grand marronnier sur la terrasse, en soirée on aime son côté guinguette rétro ; l'hiver c'est une maison refuge et chaleureuse. Dedans, c'est boisé, rouge bordeaux, ambiance bistrot parisien ou bouchon lyonnais, c'est selon son humeur ou ses préférences géographiques et ça sent bon. La carte, ou plutôt l'affichage au tableau, suit le fil des saisons et des marchés : presskopf de poulet fermier, raviole de ricotta sur minestrone, souris d'agneau sur baeckeoffe provençal, tartare de bœuf haché au couteau,

onglet, rognons, pavé de cabillaud rôti et son confit de légumes, couscous de la mer (langoustines, palourdes, moules, crevettes)... Le véritable « vacherin glacé » meringue, avec glace vanille-sorbet framboise et crème Chantilly peut finir le repas, certains disent que les profiteroles au chocolat sont les meilleurs de Strasbourg, à vous de juger !

■ LE MARRONNIER

18, route de Saverne
STUTZHEIM-OFFENHEIM ☎ 03 88 69 84 30
www.restaurantlemarronnier.fr
Fermé les 24, 25 et 31 décembre. Ouvert du lundi au vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Menus de 22 à 30 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Menus repas de groupes. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Bien à l'abri l'été sous les marronniers de la grande terrasse, ou lorsque les frimas reviennent dans une des salles chaleureuses et typiques de cette bonne adresse, on se régale avec des spécialités d'ici : rosbif de cheval, jambonneau braisé à la bière, Fleisch Kiechle, Lever Knepfle, choucroute maison et baeckeoffe aux poissons... mais aussi des suggestions saisonnières comme l'onglet de veau et sa poêlée de champignons des bois servi avec des spätzles, la salade de rougets, le magret de canard sauce flambée à la mirabelle d'Alsace. Les desserts sont sympathiques : strudel aux pommes, tartes aux fruits, crème brûlée à la poire. Aménagé au cœur du Kochersberg, dans une ancienne ferme datant de 1748, ce marronnier-là ne vous décevra pas puisqu'on y vient même de loin pour se délecter de ses tartes flambées gratinées, au munster ou aux champignons. Les vins sont surtout d'Alsace avec quelques autres bonnes bouteilles de l'hexagone.

■ ZUEM STRISSEL

5, place de la Grande-Boucherie
STRASBOURG ☎ 03 88 32 14 73
Fax : 03 88 32 70 24 – www.strissel.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,10 €. Vin au verre. Tarte flambée à partir de 8,20 €. Chèque Restaurant. Terrasse. C'est la plus ancienne *winstub* de Strasbourg. Cette vieille et typique maison alsacienne date du XIV^e siècle, à ce moment-là la flèche de la cathédrale n'était pas terminée ! Au XVII^e siècle, on y brassait la bière et c'est en 1920 que l'endroit devint une *winstub*. Zuem Strissel se visite presque comme un musée, on passe d'une pièce à l'autre sur plusieurs étages, on admire les vitraux, les boiseries, le mobilier et les bibelots alsaciens. Place ensuite aux plaisirs du palais avec un coup d'oeil sur la carte : *presskopf* vinaigrette, filet de sandre, choucroute garnie, *baeckeofe* aux trois viandes et au riesling... Une cuisine authentique, simple, généreuse. L'accueil et le service sont agréables. Autant de raisons qui lui valent la réputation de « *winstub* la plus populaire de Strasbourg ».

■ LE MARTZENBERG

Lieu-dit Martzenberg
TRUCHTERSHEIM ☎ 03 88 69 27 98
www.lemartzenberg.com
Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 23 à 45 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 8,50 € (formule midi 13 € et 17 €. Menu affaires 19 €). 3 chambres d'hôtes 62 € /nuit. Soirée étape (nuitée + repas au restaurant + petit déjeuner) 79 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Voici le « restaurant-bar lounge à la campagne » qu'il faut inscrire sur votre itinéraire gourmand, à peine à une vingtaine de kilomètres de Strasbourg. Le cadre est contemporain, design et nature, on y déguste une cuisine fine, élaborée et en constante recherche de saveurs. Nous avons relevé au fil des saisons un foie gras de canard à la cuillère servi avec un diplomate de topinambours, des copeaux de truffes et des toasts de pain de pomme de terre, le grenadin de veau lardé est relevé d'une sauce crème aux morilles et le filet d'espardon en croute d'épices est aigre-doux avec un riz au gigembre. Les desserts suivent les saisons, le baba à la fraise fait un joli mariage avec la truffe d'été et un sorbet à l'huile d'olive, le moelleux au chocolat et son sorbet Malibu est un permanent sur la carte. Les vins font le tour de l'hexagone avec une soixantaine de références bien sélectionnées. Vous pourrez profiter de la magnifique terrasse lors des beaux jours, et ensuite vous laissez tenter par une nuit dans l'une des chambres d'hôtes. Si vous êtes en famille ou passionné de cheval, faites un petit tour du côté de l'écurie, Marie votre hôteesse y a installé non seulement ses chevaux, mais aussi quelques animaux de la ferme et de la basse-cour, chèvre, cochon, oie, poulettes...

■ FERME-AUBERGE IRRKRÛT

Col de Fouchy, VILLÉ ☎ 03 88 57 09 29
Fax : 03 88 51 33 61 – www.irkrut.com
Fermé de décembre à janvier. Ouvert du vendredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 20h. Réservation impérative. Menus de 16,50 à 27,50 €. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse. C'est en lisière de forêt que vous pénétrez dans cette sympathique bâtisse transformée en ferme-auberge. L'ambiance y est conviviale, l'accueil souriant et la cuisine est un savoureux mélange de mets traditionnels de la région et de recettes originales du chef. On y déguste de belles tourtes au munster, du porcelet au miel ou encore de l'agneau grillé au beurre de basilic accompagné de flageolets.

■ LA COUR DE LISE

26, rue Principale, WILLGOTTHEIM
☎ 03 88 64 93 36 – www.lacourdelise.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 28 à 50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Jardin. Terrasse. Dans cette ancienne ferme alsacienne à colombages on cultive la simplicité et la convivialité, à l'image de Jean-Paul Bossée, un chef qui nous arrive de la Drôme. Il a ouvert ce qui fut jadis le premier restaurant de Willgottheim, « A l'Espérance » qui resta fermé ensuite durant quarante années. La cuisine est élaborée et sur la carte tout donne envie : Ravioles de munster au persil frais, Flan de cèpes au beurre blanc, Poêlée de coquilles Saint-Jacques, crème de cèpes et citrons confits, Joue de veau braisée au Pinot Noir, Vacherin comme à la ferme, glace pralin, sauce caramel, Financier amandine aux mirabelles. C'est Isabelle qui vous reçoit dans la jolie salle à manger aux teintes pastel, on peut s'attabler aussi en terrasse sous la grange ouverte ou dans le jardin.

■ RESTAURANT DE L'ANGE

2, rue de la République
WISSEMBOURG-ALTENSTADT
☎ 03 88 94 12 11 – www.restaurant-ange.com
Fermé du 15 au 30 juin. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Menus de 29 à 40 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8 €. Terrasse. A côté d'un paisible cours d'eau se dresse une vieille maison de 1617. C'est ici le royaume de l'Ange. Avec leurs plafonds polychromes, les intérieurs sont cossus. Dans cette belle maison à colombages, Pierre Ludwig, ancien chef de cuisine au Buerehiesel officie depuis une dizaine d'années pour nous mitonner des recettes traditionnelles agrémentées à sa façon. C'est vraiment très réussi, dépayçant, savoureux mais surtout original. On a aimé le velouté de homard, quenelles de brochet et tourteaux, suivi d'un filet d'omble chevalier sur lentilles vertes, pommes de terre persillées. Le dampfnudel est une variante alsacienne du beignet, il se fait en cocotte à la vapeur, il est ensuite caramélisé, légèrement, et servi avec une compotée de pruneaux ou de coings, c'est excellent !



© LE CHAMBARD

Haut-Rhin

■ A L'ARBRE VERT

7, rue des Cigognes
AMMERSCHWIHR
© 03 89 47 12 23
Fax : 03 89 78 27 21
www.arbre-vert.net

Congés annuels en novembre. Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 23 à 49 €. Menu enfant : 10,80 €. Formule du midi : 16,50 €. Maître cuisinier. Gîtes proposés par les propriétaires, se renseigner. Une belle décoration traditionnelle pour cette maison renommée idéalement située entre le golf d'Ammerschwihr, le vignoble et son célèbre Grand Cru Kaefferkopf. Un cadre chaleureux avec des boiseries sculptées, un haut lieu de la gastronomie alsacienne dans lequel la famille Gebel-Tournier œuvre depuis plus de 50 ans. Tables dressées avec soin, nappage en tissu, on a très vite envie de voir ce que l'alléchante carte nous réserve. Produits fins et frais, toujours de saison comme cet onctueux carré d'agneau rôti en chapelure d'ail et persil ou ce risotto de poissons « Arbre vert » élaboré avec art. Des suggestions très tentantes sont également proposées et initiative originale : une trilogie du marché entrée, plat et dessert est servi en verrine et en cocotte, le tout servi sur la même assiette, qu'on déguste à son rythme... On sent dans cette cuisine inventive et gastronomique, l'envie de travailler des produits de qualité avec une grande exigence. Sachez que tout est préparé à la commande, il faut donc parfois faire preuve d'un peu de patience quand il y a du monde.

La carte des vins est impressionnante, normal on est au cœur du vignoble et les meilleurs cépages du coin et d'ailleurs accompagneront divinement vos plats. Une grande référence culinaire, une maison familiale qui sait recevoir dans les règles de l'art.

■ AUX ARMES DE FRANCE

1, Grand-Rue
AMMERSCHWIHR
© 03 89 47 10 12
Fax : 03 89 47 38 12
www.armesfrance.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 29 à 84 €. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 19 € (3 plats). Menu Formule Jeunes : 69 € ; Menu Senior : 49 €. Terrasse.

Cette imposante bâtisse gourmande attire les papilles dans ce charmant village. Passé par les plus grandes brigades, Philippe Gaertner n'est plus un débutant dans le métier, mais il ne s'en lasse pas pour le plus grand bien des gourmands de 7 à 77 ans qui viennent chez lui assouvir une envie de salade de homard et foie gras de canard. La suite est aussi réjouissante : poêlée de Saint-Jacques au lard fumé avec son coulis de moules et sa purée de patates douces ou l'oie rôtie de la Saint Martin, et enfin l'assiette de sorbets maison pour faire passer le tout. Vous l'aurez compris, Philippe joue entre terroir et patrimoine ; certes les spécialités alsaciennes sont présentes, mais pas omniprésentes. On applaudit tout particulièrement l'effort fait pour les jeunes et les seniors, afin que tous, quel que soit le budget, puissent goûter aux joies de la grande gastronomie. Service traiteur.

■ **WISTUB DU SOMMELIER**

51, Grand-Rue
BERGHEIM

☎ 03 89 73 69 99

Fax : 03 89 73 36 58

www.winstub-du-sommelier.com

info@winstub-du-sommelier.com

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 30 à 58 €. Formule du midi : 21 €.

Voici un autre de nos coups de cœur. Antje et Patrick Schneider ont repris cet établissement en 2000. Jean-Marie Stœckel, meilleur sommelier de France en 1972, l'a créé en 1985 et en a fait une adresse réputée pour la diversité de la carte des vins. Antje s'occupe de la sélection des vins, en collaboration avec les viticulteurs, elle recherche les cuvées se mariant parfaitement avec la cuisine raffinée de son mari. Ce dernier s'ingénie à revisiter les recettes de sa grand-mère, comme en témoignent son presskopf, divin, ou encore sa terrine de campagne. Marié à un pinot blanc de Kientzler, le filet de truite fumé à la minute dans un petit fumoir procure un plaisir charnel. On a également apprécié la façon dont le chef a préparé le tartare de bœuf : légèrement relevé, frais et léger, comme le vin auquel il a été associé – la cuvée gris-gris-de-josmeyer. Précisons que la plupart des vins est disponible au verre ! Une belle façon de se faire une idée de la grande qualité des vins de la région. On déjeune ou on dîne dans une salle typiquement alsacienne : le kacheloffa vert trône entre les deux salles, très chaleureuses. Le parquet est une véritable œuvre d'art, de même que le comptoir, une antiquité du XIX^e siècle. Ici, pas de chichis, on se sent donc très vite à l'aise. La décoration est sobre et de bon goût. En été, la terrasse aménagée au cœur du jardin donne

envie de paresser le plus longtemps possible. Une bien belle adresse dans cette classieuse maison de 1746.

■ **CAVEAU LE GAMBRINUS**

4, rue du Raisin, BEBLLENHEIM

☎ 03 89 49 02 82 – www.legambrinus.fr

Ouvert du mardi au dimanche le soir. Réservation impérative. Tartes flambées de 8 à 10€ environ. Bière pression à partir de 2 €. Terrasse.

Voilà une adresse bien connue et appréciée des Alsaciens, mais pas seulement ! Sa réputation va même au-delà de nos frontières puisqu'on dégusterait ici les meilleures tartes flambées de la région. Habitues et touristes se mêlent pour partager la fameuse Flammekueche autour de grandes tablées conviviales. Servies sur de grandes plaques de bois, on accompagne ces tartes d'une bonne bière, à choisir sur l'ardoise présentée par le chef. Autre spécialité de la maison : le steak au four servi avec des frites maison. Si l'on vient pour les tartes flambées salées (traditionnelle, munster, crevettes...) et sucrées (cannelle, poire, chocolat...) cuites au feu de bois, c'est surtout l'ambiance unique qui attire les foules tous les soirs de la semaine (sauf le lundi). Alain et Jean-Jean ont toujours un mot bien placé, prêt à dégainer leurs chopes de bière aux formes insolites. Si vous êtes courageux, vous terminerez votre repas avec un *Friesengeist* (digestif Flambé) qui vous sera apporté par Alain et qui vous fera le plaisir de vous entonner la chanson traditionnelle l'accompagnant. Un lieu idéal pour les groupes qui sont accueillis à bras ouverts dans l'une des deux salles. A éviter par contre pour une sortie en amoureux ou si l'on ne supporte pas le bruit, car ici, vous serez servis ! Victime de son succès, le caveau est souvent bondé : pensez à réserver !



Restaurant Koenig à l'Arbre vert.

■ RESTAURANT KOENIG A L'ARBRE VERT

96, rue Principale, BERRWILLER

☎ 03 89 76 73 19

www.restaurant-koenig.com

Fermé du 4 au 12 mars et du 8 au 30 juillet.

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h

à 13h30 ; le mardi, le mercredi, le vendredi et

le samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 22 à

50 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 12 €.

Accueil des groupes. Mathieu Koenig est le digne

représentant de cette famille de cuisiniers. Les

Koenig en cuisine, c'est un peu comme les

Jalabert en vélo, y'en a toujours un pour prendre

le relais. C'est donc Matthieu qui a la lourde tâche

de poursuivre l'oeuvre de ses aînés et entre

nous, il s'en sort à merveille avec une cuisine

qui ne reste pas complètement ancrée en Alsace.

Evidemment, il y a quelques clinis d'oeil à sa

région mais il n'hésite pas à chercher à l'autre

bout de la France, un produit dont il estime qu'il

est de qualité comme l'agneau de lait qui nous

vient des Pyrénées, le tourteau ou le turbot qu'il

accorde avec des asperges d'Alsace, du

raifort ou des topinambours.

■ LE JARDIN DES SAVEURS

53, rue de Murbach, BUHL ☎ 03 89 62 14 14

www.hostellerie-st-barnabe.com

Ouvert le jeudi soir de 19h à 21h. Basse saison :

du vendredi au mardi de 12h à 14h et de 19h à

20h30. Haute saison : du vendredi au mardi de

12h à 14h et de 19h à 21h. Menus de 14,80 à

72 €. Carte : 20 € environ.

Faut-il faire de nombreux kilomètres pour trouver

une bulle de fraîcheur et de grâce culinaire ?

Seulement quelques-uns, jusqu'à Buhl justement.

Depuis plusieurs années, l'Hostellerie Saint-

Barnabé joue la carte du bien-être et de la

recherche de la « zénitude ». Ce cheminement

passé par une alimentation saine, aussi Eric

Orban, maître des lieux, a-t-il choisi de mettre sa

philosophie en action avec le jardin des saveurs,

le restaurant de l'hostellerie. Dans un cadre qui

a conservé toute l'authenticité de la région, la

cuisine proposée revisite le terroir en utilisant

des produits bio issus des producteurs locaux.

L'effort est mis non seulement sur la qualité

gustative qui est excellente, mais également sur

la présentation et le service qui sont en tout point

irréprochables. Le chef David Rochel à la tête

de sa brigade défend les couleurs d'une gastro-

nomie respectueuse de la nature et des clients

toujours plus nombreux qui désirent découvrir de

nouvelles saveurs.

■ L'AUBERGE SUNDGOVIENNE

1, route de Belfort, CARSPACH

☎ 03 89 40 97 18 – Fax : 03 89 40 67 73

www.auberge-sundgovienne.fr

mail@auberge-sundgovienne.fr

Fermé du 21 décembre au 22 janvier. Ouvert du

mardi au samedi de 19h à 21h30 ; du mercredi

au dimanche de 12h à 13h30. Menus de 22,50 €

à 52 €. Formule : 13,50 € (du mardi au samedi

midi). American Express. Accueil des groupes.

Au cœur de la nature, une agréable auberge

avec ses chambres bien dans leur époque au

niveau de la décoration. La cuisine est comme

l'auberge, douce, simple et pas prétentieuse.

Le chef joue sur deux tableaux. D'un côté, la

cuisine traditionnelle avec en tête de gondole,

le foie gras de canard en gelée de poivre noir,

chutney à la mangue, le filet de bœuf rôti aux

morilles, bouquet de légumes ou le croustillant

de pied de porc désossé au foie gras de canard,

réduction d'un Porto. De l'autre, des plats plus

recherchés et qui ne collent pas forcément à

l'Alsace comme le filet de dorade rôti sur une

tartelette à la tomate confite et oignons frits ou

le lieu jaune sur plancha, émulsion d'une crème

au thym citron. Le millefeuille de framboises

au mascarpone, craquants au miel et sorbet

framboises est vivement conseillé avant l'arrivée

du café et de ses mignardises.

■ AUBERGE DU NEULAND

2, chemin du Neuland, COLMAR

☎ 03 89 23 49 37

www.auberge-du-neuland.fr

info@auberge-du-neuland.com

Fermeture annuelle de fin octobre à mi-novembre.

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à

21h. Menus de 25 à 48 €. Menu enfant : 11,50 €.

Plat du jour : 8 €. Vin au verre. Menus de groupe

(10 personnes) de 22 à 26 €. American Express,

Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.

Dans la forêt du même nom, n'hésitez pas à vous

perdre à l'auberge du Neuland qui allie cadre

champêtre, décoration contemporaine et cuisine

classique de qualité. Le chef Philippe Gervasi

après de nombreuses expériences hexagonales

et outre-Atlantique cultive les mélanges de

savoir, comme son épouse mélange les genres

en déco. Si vue de la route l'ancienne étable

n'a rien de bien particulier, passez par derrière

pour découvrir un magnifique jardin tout en

verdure, avec une aire de jeu pour les enfants.

A l'intérieur là aussi on prend plein les yeux

avec une déco résolument cosy sur 2 étages

où le mobilier au design futuriste, et quelques

œuvres d'art parcimonieusement et habilement

exposées de ci de là sont mises en valeur par

un éclairage tamisé. Au plaisir visuel s'ajoute

le plaisir gustatif avec les spécialités maison

à une quinzaine/vingtaine d'euros (bœuf gros

sel et os à moelle, tartare de bœuf, rognons

de veau). Le menu du marché avec sa soupe

de châtaigne, sa dorade sur wok de légumes

et le moelleux au chocolat (25 €) vaut aussi

le détour et que dire alors du menu gourmand

avec foie gras, brochette de Saint-Jacques,

plancha de cochon ibérique et dessert, le tout

pour 40 €. Amis touristes, pensez au GPS pour

trouver l'endroit, vous ne serez pas déçus (pour

les Colmariens, l'auberge se situe à proximité

du parcours Vita).

■ **AUX AMIS DE LA LAUCH**

80, chemin du Lauchwerb

COLMAR

☎ 03 89 41 88 32

amisdelalauch@orange.fr

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 21h30. Réservation recommandée. Menu enfant : 6,15 €. Suggestion du jour : 10 €. Terrasse.

Pas évident de trouver son chemin jusqu'à la maison des Amis, mais le jeu en vaut bien la chandelle ! Aux beaux jours, la terrasse avec vue sur la rivière de la Lauch offre un argument supplémentaire à un détour par ce restaurant atypique. Malgré son éloignement du centre, il fait carton plein tous les midis, et parmi une clientèle principalement composée d'habités, on se sent vite à l'aise, comme faisant partie de la famille. Au menu, des plats traditionnels et copieux, comme le jarret de porcelet aux morilles, le fricassé de lapin aux giroles ou encore la marmite de la Lauch aux trois poissons, tous accompagnés de légumes de saisons. La tourte alsacienne est particulièrement alléchante – et imposable ! – et pour les petites faims, les soupes et omelettes, trop souvent absentes des menus de nos jours, sont également mises à l'honneur. En bref, une cuisine généreuse, saine et surtout accessible à toutes les bourses.

■ **BRASSERIE UNTERLINDEN**

2, rue Unterlinden, COLMAR

☎ 03 89 41 18 73

Fax : 03 89 41 09 58

www.unterlinden.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Service continu de tartes flambées toute la journée. Menus de 11 à 19,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule tartes flambées ou carpaccio de bœuf à volonté : 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

L'établissement est certes très prisé des touristes, mais cela n'enlève rien à la qualité des plats et du service. Si la carte est plutôt variée, avec quelques salades copieuses et des pièces de viande appétissantes, ce sont bien les spécialités alsaciennes qui sont mises ici à l'honneur, et en particulier les tartes flambées. On retrouve bien entendu la choucroute royale, le gratin de munster aux pommes de terre ou le Bibalaskas (fromage blanc aux pommes de terre et munster), mais quel dommage de ne pas goûter aux fameuses flammenküche ! Il y a les classiques (gratinée, forestière, munster) et les originales, comme la chèvre-thym- huile d'olives, saumon-aneth ou tomates-aïl-basilic. Côté sucré, on a un faible pour la coco-chocolat mais vous pourrez aussi bien déguster la fruits-rouges ou la pomme-cannelle, en entier ou en moitié, avec chantilly ou glace, selon la place qu'il vous reste... Le restaurant accueille volontiers les groupes, alors n'hésitez pas !

■ **LA COCOTTE DE GRANDE-MERE**

14, place de l'École, COLMAR

☎ 03 89 23 32 49

www.lacocottedegrandmere.com

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Plat du jour : 8,90 € (2 plats : 11,90 € ; 3 plats : 13,90 €). Vin au verre. Terrasse. WiFi. Un « bistrorant », voilà un concept original qui sied à merveille à cet établissement qui n'a pas son pareil. Menu unique le midi et suggestions de l'ardoise le soir, Mina, Jérôme et Aurélien peuvent être fiers de leurs plats succulents composés de produits frais et de saison. Ici, la cuisine est simple, pleine de nostalgie et de saveurs d'enfance oubliées. Chaque jour, une cocotte différente est proposée : poisson ou viande, avec une sauce gourmande et ses petits légumes croquants. Le soir, difficile de faire un choix entre l'œuf Meurette et le gratin de gambas ; la poire de bœuf au vin et le filet de rascasse à l'huile vierge ; la panacotta au miel et la crème brûlée au chocolat. Dans un cadre de boiseries claires et de tons crèmes, l'ambiance est apaisante, intimiste, et à la fois très chaleureuse. Pour le vin, n'hésitez pas à demander conseil, vous avez affaire à de grands connaisseurs !

■ **WINSTUB DE LA PETITE VENISE**

4, rue de la Poissonnerie, COLMAR

☎ 03 89 41 72 59

www.restaurantpetitevenise.com

Ouvert du jeudi au mardi le soir de 19h à 21h30 ; du vendredi au mardi le midi de 12h à 13h30. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Cette winstub a quelque chose de plus que les autres : une âme bien à elle. Dès l'entrée, un magnifique kachelofen (poêle typique alsacien) vous accueille : bienvenue dans un intérieur tout ce qu'il y a de plus chaleureux... Portraits anciens, accessoires en bois, linge de cuisine... tous les éléments du décor, chinés et agencés avec soin, confèrent au lieu une atmosphère intime. Seul élément contemporain dans ce décor d'antan : les maîtres des lieux, un jeune couple qui a repris l'enseigne en 2008. Les habitués des débuts remarqueront que la cuisine est toujours agréable et authentique. La Petite Venise reste une adresse de charme dans ce quartier romantique. Le service est attentionné et, nouveauté, une mise en bouche vous est offerte avant les plats du terroir. La carte garde quelques plats bien typiques, tels que les fleischkierle accompagnés de roigabrageldis, la poêlade de munster, le croustillant de sandre ou encore la tourte vigneronne. Les desserts, tel le kougelhopp glacé, permettront de finir le repas avec une note sucrée savoureuse.

■ **L'ECHEVIN**

5, place des Six-Montagnes-Noires

COLMAR

☎ 03 89 41 60 32

www.hotel-le-marechal.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menus de 34 à 78 € (accord mets-vins)

30 €). Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 19 € (à 22 pour 2 plats ; 26 € pour 3 plats. Forfait boissons : 12 €/personne). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express.

Quand la magie de Noël opère à Colmar, elle opère encore un peu plus à l'Echevin, lorsque sa façade se pare d'illuminations bleutées et que les ours polaires font leur apparition. La bâtisse, datant du Moyen Âge, est installée sur les remparts et offre une vue imprenable sur la Lauch et la Petite Venise. Différentes ambiances règnent dans les salles de l'établissement, toutes décorées avec beaucoup de goût. La « Roesselmann », tout de rouge et jaune parée, flaire la modernité. Changement radical d'ambiance avec la « Jean-Sébastien Bach », d'un style résolument plus classique que d'aucuns pourraient taxer de glam-kitsch : chaises bleues et blanches rappelant les fleurs de lys de la royauté, dorures sur les cadres de tableaux ou les lampes, véritables saxo et violon exposé aux murs. Mais passons à présent aux choses sérieuses : côté assiette, on apprécie la cocotte de langoustines au gingembre, le millefeuille de jambon ibérique et billes de melon ou encore le filet de bœuf en papillote et ses trompettes de la mort. Mais s'il vous est impossible de choisir, optez pour la valse gastronomique en 6 temps, garantie sans aucune fausse note !

■ L'EPICURIEN

11, rue Wickram
COLMAR

☎ 03 89 41 14 50

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi midi ; le samedi soir. Bar à vins le soir. Menu de 19 à 24 €. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Depuis leur arrivée en 2010, on peut dire que Nicolas et Noémie ont pris leurs marques au 11, rue Wikram et ils ont su y imposer leur style tout en finesse. La salle est accueillante : 35 couverts pas plus, avec un bar à vins au fond. 60 références de crus alsaciens figurent sur la carte ainsi que 20 vieux millésimes. On y trouve également une quarantaine de vins de Bordeaux, sans compter une dizaine de vins qui changent régulièrement, histoire de varier les plaisirs ! Si Nicolas prend soin de ce qu'il verse dans les verres de ses clients, il n'oublie pas pour autant de régaler leurs papilles. En suggestion : velouté de butternut à la fève de Tonka ou côté de biche rôtie. A la carte, gambas sauvages aux épices douces et son wok de légumes, émincé de pluma de porc ibérique et pour finir en beauté, la panacotta de l'Epicurien au gingembre et au miel. Depuis octobre 2011, l'Epicurien a été promu membre de la fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace. Chapeau bas !

■ JY'S

17, rue de la Poissonnerie
COLMAR

☎ 03 89 21 53 60

Fax : 03 89 21 53 65

www.jean-yves-schillinger.com

Fermé du 26 février au 15 mars. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Ouvert dimanche et lundi en période de Noël. Réservation recommandée. Menus de 58 à 76 € (respectivement 4 et 6 plats). Formule du midi : 39 €. Vin au verre. Terrasse.

JY'S (comprendre Jean-Yves Schillinger) est avant tout un concept au design sans faute : un rez-de-chaussée aux imposants fauteuils de cuir noir et murs crèmes, un premier étage aux touches orangées et tableaux d'animaux de la savane... Rien n'est laissé au hasard, sans pour autant être surfait, et c'est bien appréciable. Mais comme l'habit ne fait pas le moine, ce sont les assiettes qu'on a le plus hâte de jager. Et là, surprise : la réalité va encore au-delà des espérances. Créative, raffinée, légère, la cuisine du chef relève tous les défis haut la main et n'a plus rien à envier à ses confrères étoilés. Quelques exemples pour mettre les papilles en émoi : thon rouge en croûte de quinoa, calamar mariné à l'huile de sésame sur un carpaccio de Saint-Jacques, ris de veau caramélisés aux racines de lotus et bokchoy. Quant aux desserts, on vous laisse imaginer... et saliver !

■ L'ATELIER DU PEINTRE

1, rue Schongauer, COLMAR

☎ 03 89 29 51 57

www.atelier-peintre.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 37 à 72 €. Formule du midi : 20 € (et 25 €). Vin au verre. American Express. Terrasse.

À Colmar les bonnes tables sont nombreuses, les très bonnes tables, plus rares, mais assurément l'Atelier du Peintre fait partie de cette dernière catégorie. Si les Manet, Renoir ou Klimt étaient les figures de proue de l'impressionnisme, le chef Loïc Lefebvre réalise des œuvres culinaires impressionnantes. Sa palette de plat s'étend du perdreau rôti et son risotto de quinoa et potiron au pavé de bar et sa fricassée de topinambour et châtaignes et son bouillon de cèpes, en passant par l'escalope de foie gras au caramel de noix salé. Une attention toute particulière est portée à la présentation des assiettes, riches en couleur : ici un plat se déguste autant avec les yeux qu'avec le palais. Le cadre, très sobre et ponctué de quelques toiles, est des plus cosy. Bref, ici tout est beau et bon, une adresse à ne pas rater, à condition d'avoir le budget nécessaire, car la cuisine érigée au rang d'art a fort logiquement un prix.

APPLICATIONS
INTERACTIVES
PETIT FUTÉ



- ✓ GÉOLOCALISATION ✓ ITINÉRAIRES
- ✓ AVIS DES UTILISATEURS
- ✓ RECHERCHE PAR CATÉGORIES

■ **LA MAISON DES TÊTES**

19, rue des Têtes, COLMAR

☎ 03 89 24 43 43 – Fax : 03 89 24 58 34

www.maisondestetes.com

les-tetes@calixo.net

Ouvert du mardi au dimanche de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30. Menus de 28,90 à 66 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Dans cet établissement où officie le maître restaurateur Marc Rohfritsch, il est quasi impossible de ressortir déçu. Le cadre est aussi raffiné que les mets, et l'originalité de cette maison aux innombrables têtes joue son rôle dans la réussite de votre repas. Gratin de homard aux nouilles, coussinets de saumon à la chaire de tourteau, pigeon rôti à l'os et son foie de canard aux giroldes... Chaque coup de fourchette est un délice et l'on voudrait que cela dure éternellement. A mi-chemin entre cuisine du terroir et grande gastronomie française, la Maison des Têtes allie avec une surprenante facilité l'authentique et le contemporain. A tester les yeux fermés.

■ **LE RAPP**

1-3-5, rue Weinemer, COLMAR

☎ 03 89 41 62 10 – Fax : 03 89 24 13 58

www.rapp-hotel.com

Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le week-end le soir. Réservation recommandée. Menus de 28,95 à 49,50 €. Menu enfant : 11,80 €. Formule du midi : 11 à 19,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Le Rapp ou comment allier une cuisine moderne et pleine de saveurs à un lieu cosy et chaleureux. C'est sûr, la cheminée de la salle principale y est pour beaucoup, tout comme l'accueil sympathique et le service, cordial sans jamais être guindé. On vient au Rapp si l'on est touriste mais on ne s'étonne pas de croiser des employés de bureau, nombreux à profiter de la très avantageuse formule du midi. Côté assiette, difficile de trouver une seule fausse note : on est gâté du début à la fin, avec de petites attentions telles que les mises en bouche salées et sucrées ou encore les petits sablés faits maison qui accompagnent le café. Le menu du jour laisse toujours un grand choix mais si la carte vous fait de l'œil, n'hésitez pas et laissez-vous tenter par le boudin de sandre et son clafoutis de giroldes, les noisettes de jeune sanglier en croûte de noix et de poivre vert ou encore le magret de canard aux pêches et à la vanille. A noter également, une sélection de plats végétariens et de spécialités alsaciennes alléchantes. Mention particulière pour les desserts, plus gourmands les uns que les autres... A se damner !

■ **LE RENDEZ-VOUS DE CHASSE**

7, place de la Gare, COLMAR

☎ 03 89 41 10 10 – Fax : 03 89 23 92 26

www.grand-hotel-bristol.fr

reservation@grand-hotel-bristol.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 45 à 85 €. American Express, Diners Club. En cuisine, Julien Binz a pris très récemment la succession de Michaela Peters. Ce jeune chef, qui a déjà un parcours impressionnant auprès de chefs étoilés alsaciens a dirigé les cuisines de l'Auberge d'Arzenheim et celles du Château d'Isembourg. Dans la salle, qui combine raffinement et convivialité pour une cinquantaine de couverts, on retrouve Jean-Marie Dirwimmer, maître-sommelier historique du lieu depuis trois décennies, accompagné de Christophe et de Nathalie. Avec eux trois, un repas pris ici prend une nouvelle dimension. Les saveurs insoupçonnées de la cuisine du terroir n'auront plus de secret pour vos papilles gourmandes.

■ **RESTAURANT LE THÉÂTRE**

1, rue des Bains, COLMAR

☎ 03 89 29 29 29

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 23h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Parfois le changement a du bon. Illustration parfaite avec le restaurant du théâtre, cédé en mai 2010 à l'industriel Francis Staub. Ce dernier a redonné un sérieux coup de jeune à un établissement qui ne séduisait plus grand monde. Le nouvel exploitant Jean-Yves Schillingier (propriétaire du JY's ou de l'Annexe à Colmar également), grâce à la décoratrice de Myriam Sturm a réussi à faire de cette brasserie, l'un des lieux les plus « hype » de la place. Si tous les objets pris individuellement sont obsolètes (lustres, horloges du type gare, vieilles plaques publicitaires), leur agencement fait de l'établissement un modèle de modernité. Les tuyaux de climatisation, bien apparents, confèrent également une couleur résolument contemporaine. La carte est aussi originale, avec un chariot de hors-d'œuvres variés (2,50 € l'assiette de céleri rémoulade, œufs en gelée ou vitello tonato). Des plateaux de fruits de mer (à partir de 22,70 €) ou toute une gamme de viandes (savarin d'agneau, onglet de bœuf, etc.) accompagnés de légumes frais du moment caleront assurément les estomacs les plus gourmands. Notez également que le menu, affiché à l'entrée, est actualisé chaque semaine. Cette brasserie va encore faire longtemps l'actualité...

■ **WISTUB BRENNER**

1, rue de Turenne, COLMAR

☎ 03 89 41 42 33 – www.wistub-brenner.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 19,90 à 25,90 €. Petite restauration de 14h à 16h. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Cette petite wistub propose une cuisine du terroir, dans un cadre traditionnel orné de tableaux alsaciens, d'étiquettes de bouteilles de vins

encadrées (c'est original et plutôt esthétique) et de poêles et casseroles en cuivres accrochés aux murs mi-bois, mi-peinture jaune. Attention, ici pas de possibilité de déguster un plat unique. Le choix est centré sur 3 formules : plat + dessert à 19,90 €, entrée + plat à 21,90 €, entrée + plat + dessert à 25,90 €. Les assiettes sont bien remplies et les produits (essentiellement régionaux) choisis avec soin, le tout accompagné d'une très belle carte des vins. Vu la petitesse du lieu (quand la terrasse n'est pas ouverte), mieux vaut réserver, mais attention, si au bout d'un quart d'heure vous n'honorez pas votre engagement, votre réservation sautera.

■ RESTAURANT DU MARCHÉ

20, place de la Cathédrale
COLMAR ☎ 03 89 41 58 20
Ouvert toute l'année. Du vendredi au mardi à partir de 11h45 et à partir de 18h30. Fermé Le Mercredi et le Jeudi. Formule : 39,50 €. Vin au verre. Terrasse. Sortir du Restaurant du Marché avec le sourire, c'est le leitmotiv du chef. Et cela tombe bien, ce vœu ne peut qu'être exaucé grâce à une parfaite maîtrise d'une cuisine simple, saine et savoureuse. Situé près de la place de la cathédrale, l'établissement offre un élégant cadre à l'ancienne. La carte privilégie quant à elle la qualité à la quantité : filets de pigeonneaux, caille sur lit de choucroute ou encore choucroute au 3 poissons, voilà des valeurs sûres dont on ne se lasse pas. Le service est largement à la hauteur, souriant, rapide et de très bon conseil pour le choix des vins. Une adresse sans fausse note, à tester tant pour un repas de famille que pour un dîner en amoureux. Un conseil : prenez le temps, il serait vraiment dommage de gâcher un tel moment à cause d'un emploi du temps un peu serré.

■ LA GRANGELIERE

59, rue du Rempart-Sud, EGUISHEIM
☎ 03 89 23 00 30 – Fax : 03 89 23 61 62
www.lagrangeliere.fr
lagrangeliere@wanadoo.fr
Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Basse saison : du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 18 à 49 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 6 ou 10 €. Vin au verre. Terrasse. Christophe Cavalier, qui officiait précédemment au Valet de Cœur à Ribeauvillé a pris possession des lieux depuis août 2010 pour offrir à ses hôtes une cuisine raffinée dans un lieu agencé de façon cosse. Un mobilier en bois de qualité ; aux murs et sur les tentures, des coqs et des poules. Mais toute cette basse-cour est silencieuse et l'ambiance feutrée et intime est des plus appréciables. Le jeune propriétaire fait partie de ces chefs qui exposent leur savoir-faire sur le Web et prennent le temps de saluer leurs hôtes. Alliant gastronomie régionale et techniques modernes, la carte est sans bavure, sans esbroufe, assortie d'une rigueur faussement légère. Ainsi, on oscille entre la choucroute bio aux 5 viandes

et le hamburger de confit de bœuf et foie gras poêlé, entre la terrine de sanglier et la raviolle aux champignons des bois. Tout cela avec l'impression qu'on aurait (presque) pu le faire soi-même. Et ça, c'est fort.

■ LE CHEVAL BLANC

17, rue de Hecken, DIEFMATTEN
☎ 03 89 26 91 08 – www.auchevalblanc.fr
Fermé du 2 au 9 janvier, du 27 février au 6 mars et du 16 au 31 juillet. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 22h. Menus de 23 à 48 €. Carte : 55 € environ. American Express. Terrasse. Vente à emporter. La tradition, ça a du bon et ce Cheval Blanc en est l'un des beaux représentants du département. La famille Schlienger vous accueille depuis trois générations dans cette imposante bâtisse qui abrite quelques chambres et une salle de restaurant lumineuse où la tradition de la cuisine alsacienne a son mot à dire. Patrick Schlienger aux fourneaux, mitonne tout ce qui fait la beauté de l'Alsace gourmande, la quenelle de brochet gratinée aux écrevisses, la terrine fondante de canard, l'entrecôte au pinot noir et ses légumes, la cassolette de poisson blanc sauce matelote ou la noisette de porcelet rôti aux arômes de coriandre et d'ail en chemise. Mais pour celles et ceux qui voudraient s'écarter de cette tradition, patrick leur propose des mets différents, juste pour rappeler qu'il peut aussi s'imprégner des autres terroirs. Les noix de Saint-Jacques à la plancha, le pot-au-feu aux trois poissons et gambas en sont deux beaux exemples.

■ HOSTELLERIE DES COMTES

2, rue des Trois-Châteaux
EGUISHEIM ☎ 03 89 41 16 99
www.hostellerie-des-comtes.fr
Ouvert le lundi et le mardi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 14 à 39,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,70 €. Plat du jour : 7,50 € (2 plats : 10 € ; 3 plats : 11 €). Vin au verre. Menu du dimanche selon le marché : 25 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking privé et ombragé. On tombe immédiatement sous le charme de cet endroit spacieux et décoré avec soin, baignant dans une belle lumière jaune. Deuxième constatation, le raffinement y est allié aux réussites culinaires. Si les anciens comtes d'Eguisheim ne sont plus que des statues, les comptes d'aujourd'hui sont les mêmes pour tous : menu du jour, carte traditionnelle ou inspiration alsacienne, tout frise la qualité « gastronomique » dans la présentation et les saveurs. Dans certains cas, des « forfaits boisson » permettent d'accompagner les plats de façon très abordable. Les vins d'Alsace servis à table sont par ailleurs tous produits au village. A l'Hostellerie des Comtes, qui fait également hôtel et qui a changé de mains en 2010, les trompe-l'œil ne se trouvent qu'en façade, car pour le reste, la réalité s'appelle tout simplement le plaisir de manger.

■ LE PAVILLON GOURMAND

101, rue du Rempart-Sud
EGUISHEIM

☎ 03 89 24 36 88

Fax : 03 89 23 93 94

pavillon.schubnel.pagesperso-orange.fr

pavillon.schubnel@wanadoo.fr

Fermé du 15 janvier au 14 février. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menus de 17 à 60 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Ce restaurant est une affaire de famille. En 2004 David a pris le relais de son père aux commandes de la cuisine et son épouse est la sommelière. Suzanne, l'épouse de Pascal (le père) officie quant à elle en qualité de maître d'hôtel. Vous suivez ? La cuisine est de qualité et présentée de façon originale. Aux plats traditionnels, se mêlent des créations comme le croustillant de saumon au basilic sur petits légumes. Un véritable régal. Si de prime abord ce plat servi sur une jolie assiette en losange semble convenir à des petits estomacs, détrompez-vous ! Après ça on est rassasié. Faites également confiance au jarret de porc rôti à la moutarde sur son lit de choucroute, vous ne serez pas déçus ! Et alors que dire de la poêlée de foie gras chaud, elle nous laisse sans voix. Tout est délicieux dans ce petit restaurant à l'intérieur sobre, alors que la terrasse donne sur une magnifique façade rose orangée avec ses colombages et ses géraniums.

■ RESTAURANT LE BŒUF ROUGE

7, place de l'Eglise
ENSISHEIM

☎ 03 89 81 01 21

www.boeufrouge-ensisheim.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 24 à 34 €. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 11,45 et 11,80 €. Vin au verre. Le centre-ville d'Ensisheim a su conserver un côté authentique tout à fait agréable et il fait bon se promener sur la place de l'Eglise où se trouvent donc l'église, la mairie et un très bon restaurant, Le Bœuf Rouge. Situé dans une ancienne maison, il fait plusieurs étages qui abritent quatre salles toutes décorées dans un style à la fois familial et classe. On apprécie la petite pièce séparée qui permet aux familles ou aux amoureux de venir déjeuner ou dîner de façon plus intime. Passons à l'assiette ! Le menu touristique – entrée, plat et dessert – ou le menu du chef qui propose un verre de vin pour chaque plat sont une très bonne introduction à l'art culinaire délivré ici. On retiendra le filet de bœuf au poivre vert préparé à point – avec un nom comme le « bœuf rouge », c'est bien le minimum – ou la salade de munster chaud ainsi que la choucroute garnie comme références. Le service et les prestations sont à la hauteur du prix demandé et on ne saurait trop vous recommander de visiter Ensisheim en commençant par le Bœuf Rouge, place de l'Eglise.

■ LA VILLA DU MEUNIER

44, rue de la Première-Armée
Domaine du Moulin, ENSISHEIM

☎ 03 89 83 42 39

Fax : 03 89 66 21 40

www.hotel-domainedumoulin-alsace.com

Ouvert du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi midi. Menus de 21 à 54 €. Menu enfant : 9,20 €. Formule du midi : 12,90 €. Terrasse. Le Domaine du Moulin, une superbe demeure connue pour la qualité de son hôtellerie dotée d'un spa, d'une piscine et de soins de remise en forme. Mais ce domaine abrite une perle de gourmandise, la Villa du Meunier qui s'adresse à tout le monde. Aux plus pressés avec une formule express le midi comme à celles et ceux désireux de passer un long et bon moment à table, et c'est ce que nous avons vécu. Pour ne pas faire de faute de goût, nous avons opté pour le déjeuner vins compris histoire de ne pas casser les accords pensés par le chef. Pour débiter, la trilogie de foie gras, puis la noisette de biche, petits légumes d'automne, spaetzlés au fromage blanc et enfin le retour des vendanges, un mendant chaud froid roulé aux deux raisins avant l'arrivée de la tarte Tatin aux figues, crumble de glace au miel. Le tout accompagné d'un verre de pinot gris cuvée Mireille et un verre de pinot noir d'Alsace.

■ AU RELAIS DU GRAND BALLON

17, Grand-Rue, GEISHOUSE

☎ 03 89 82 30 47

www.aurelaisdugrandballon.com

Ouvert toute l'année. Carte : 10 € environ. Formule du midi : 12 €. Carpes frites : 15 €.

Voilà une adresse originale que nous vous proposons de découvrir à travers ces quelques lignes. Le relais du Grand Ballon, 730 m d'altitude, cela sonne d'abord comme un hôtel-restaurant de grand luxe réservé à quelques initiés. Détrompez-vous ! Il s'agit en effet d'un lieu d'accueil, mais c'est un camping quatre étoiles s'étendant sur une trentaine d'ares avec 24 emplacements de toute beauté. Pour cette rubrique, nous nous sommes concentrés sur la partie restauration. Simone Burgart, compagne de Jean-Luc Burgart, officie aux fourneaux de cette adresse qu'il ont fondée tous les deux. Au menu, gastronomie régionale et bon-vivre : salade vigneronne, potée alsacienne, baeckaoffe ou encore choucroute garnie et carpes frites. Que des bons produits préparés avec tendresse et attention pour le plaisir de se retrouver entre amis autour d'une bonne table. Situé à mi-hauteur du Grand Ballon, le relais du même nom vous attend pour passer un très bon moment sur les cimes de la gourmandise et de l'amitié.

■ RESTAURANT LES TERRASSES –
DOMAINE DU LAC

244, rue de la République, GUEBWILLER

☎ 03 89 76 15 76 – Fax : 03 89 74 14 63

www.domainedulac-alsace.com



Hôtel-restaurant Le Panorama.

Ouvert du dimanche au vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 22h ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 34 à 65 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi : 16 € (du lundi au vendredi). American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Fort de sa salle lumineuse de 110 couverts ornée d'une cheminée, le restaurant Les Terrasses propose une cuisine qui sait allier les saveurs traditionnelles aux plus modernes tout en faisant preuve d'innovation dans le goût et la présentation. Le cadre contemporain met en valeur la situation du lieu au bord du lac avec une terrasse sur deux niveaux digne des plus grands palaces. En résumé, si vous venez à le traverser, le Domaine du Lac vous laissera un souvenir impérissable stimulé par tous vos sens. Notez que la formule du marché servie le midi est idéale pour découvrir le potentiel culinaire du lieu, de quoi savourer encore plus le magret de canard fumé et son chutney à la rhubarbe suivi d'un dos de lieu jaune accompagné de légumes du soleil aux épices.

■ RESTAURANT DE LA GARE

2, rue de Soppe, GUÉWENHEIM

☎ 03 89 82 51 29

Fax : 03 89 82 84 62

Fermé du 16 février au 6 mars et du 26 juillet au 13 août. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au lundi le soir de 19h30 à 22h. Menus de 27 à 49 €. Carte : 35 € environ. American Express.

Parfois, il y a des adresses qu'on aime partager qu'avec des amis parce qu'on s'y sent tellement bien qu'on se dit qu'il faut la mériter, un peu comme un coin de paradis. Depuis, la première génération de restaurateurs jusqu'à la quatrième actuellement en place, les habitués se transmettent l'adresse. Le signe distinctif de ce restaurant, au-delà du fait qu'il soit la base de départ du fameux train de la Doller est l'éventail du choix.

Confortablement attablé dans l'une des salles – la brasserie, la salle gastronomique ou la salle de banquet – vous pourrez apprécier des spécialités alsaciennes, préparées selon la recette traditionnelle et servies à un prix raisonnable. Sur la carte, plats traditionnels tels que la choucroute et les spätzles côtoient des recettes plus inventives. La carte des vins est également très détaillée. Alors, récapitulons pour voir si nous nous sommes bien compris : à Guewenheim, il y a un super petit resto rue de Soppe, mais ne le dites qu'aux gourmets, les autres peuvent attendre un peu...

■ PANORAMA

3, route du Linge, HOHROD

☎ 03 89 77 36 53

Fax : 03 89 77 03 93

www.hotel-panorama-alsace.com

info@hotel-panorama-alsace.com

Fermé de début janvier à début février. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 15 à 39 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 8,60 €. Terrasse.

Qu'il porte bien son nom cet établissement nichée dans la vallée de Munster, quel panorama incroyable. On en reste bouche bée. On pourrait même rester là sur le pas de la porte à admirer la beauté du paysage, mais des parfums savoureux s'échappent de la cuisine et viennent taquiner nos papilles. C'est l'heure du cannelloni croustillant d'escargots, du filet de colin et potimarron au lard ou encore du magret de canard et figue rôtie. Quelques spécialités alsaciennes bien exécutées ont aussi leur place à la carte, comme le Croque-Marcaire, la feuillantine de jeune munster aux noix, la choucroute garnie à l'Alsacienne. Un brin de soleil et hop, on s'empresse de terminer sa tarte aux quetsches pour le plaisir de retourner en terrasse avec un café, pour une fois encore profiter du spectacle.

■ LA TABLE DE LOUISE

76, rue Général-de-Gaulle, HABSHEIM

☎ 03 89 31 93 19

www.la-table-de-louise.fr

Fermé en août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Menus de 19,90 à 39 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule : 12,90 €. Accueil des groupes.

La Table de Louise à Habsheim est installée dans une jolie maison du XVIII^e siècle au décor rustique s'il en est. On se sent à la campagne et on ne peut manquer le magnifique portrait de la bonne grand-mère aux recettes ancestrales. Côté cuisine, la tradition est respectée dans les moindres détails avec, par exemple en menu du jour, le feuilleté de lieu avec pesto à l'ail des ours suivi d'un steak haché de bœuf maison en piperade accompagné de pommes de terre sablées. Il y a également des formules à thème selon le jour. Le lundi soir, c'est homard ; le mardi soir, la côte de bœuf est à l'honneur. Le mercredi, la bouillabaisse fait son apparition et le samedi midi, le célèbre pot-au-feu de La Table de Louise prend le relais pour nous en mettre plein les papilles. La tradition culinaire est sacrée, et La Table de Louise se révèle en être un excellent défenseur.

■ AU CHEVAL BLANC

55, Grand-Rue, HOCHSTATT

☎ 03 89 06 27 77

www.auchevalblanc-hochstatt.fr

Fermé du 1^{er} au 15 août. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h ; du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30. Menus de 30 à 70 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 20 € (du lundi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse. Connaissez-vous la cuisine de Davy Mathis ? Non, alors il est temps d'aller la découvrir dans cette jolie maison récemment rénovée et désormais bien dans son époque. La cuisine, disions-nous, gastronomique et raffinée avec en tête de gondole le foie gras de canard naturel et bonbons au sésame, les encornets à la plancha et leur marinade de gingembre frais, le lieu jaune sur la peau, émincé d'artichauts au serpolet et pour finir le moelleux à la pistache sauce chocolat et glace au cacao ou le pain perdu aux épices, compote de coing et pommes rôties. Une adresse qui varie des plaisirs alsaciens et de la cuisine régionale pour nous montrer ce qui se fait ailleurs.

■ L'EDEN DES GOURMETS – HOTEL L'EUROPE

15, route de Neuf-Brisach

HORBOURG-WIHR

☎ 03 89 20 54 00 – Fax : 03 89 41 27 50

www.hotel-europe-colmar.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Brasserie ouverte le mardi et mercredi. Menus de 43 à 51 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 24 € (pour 2 plats ; 3 plats : 31 € ; Menu du jour Brasserie : 13,90 €). Dans cette salle très

lumineuse aux tons mauve et lin, l'esprit est définitivement contemporain, sans oublier d'être confortable et chaleureux. Quant à la carte, elle en dit long sur les petites merveilles qui s'offrent à vous ici : entre le carpaccio de Saint-Jacques ou le millefeuille de saumon, le filet de poulette truffée ou le carré de veau et son caviar d'aubergine, notre cœur balance ! Pour être certain de ne rien louper, le menu Prestige offre un bon aperçu de la gamme gastronomique de la maison. En dessert, nous vous conseillons vivement le café gourmand, avec son assortiment de crème brûlée pain d'épices, guimauve coco, brochette d'ananas, macaron chocolat et verrine glacée marron. Un délice ! A côté du restaurant, une brasserie vous propose des spécialités alsaciennes et italiennes à prix tout à fait raisonnable.

■ AU SAPIN DORE

Rue de Schlossberg

HUSSEREN-LES-CHÂTEAUX

☎ 03 89 49 22 93

Fax : 03 89 49 24 84

www.hotel-husseren-les-chateaux.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 22 à 29,50 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 10,15 € (du lundi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse.

Inutile d'être pensionnaire de l'hôtel pour s'offrir un moment de gourmandise. Le Sapin Doré de l'Hôtel Husseren-les-Châteaux est ouvert à tous, mais s'il y a bien un endroit que l'on préfère dans ce grand bâtiment, c'est la terrasse qui offre une vue exceptionnelle. On en oublierait presque le contenu de l'assiette qui ne mise pas tout sur la cuisine alsacienne, mais joue plutôt la carte de la diversité et de l'exotisme. Pour preuve, le foie gras accompagné d'un chutney mangue-ananas et son piment d'Espelette, les gambas flambées au Pastis bleu ou encore le carré d'agneau rôti au four et sa sauce à la menthe. En touche finale, on craque pour la corbeille croustillante, ses fruits frais et son coulis passion. A noter : à côté de cette carte gastronomique, la brasserie propose des plats du jour et une petite restauration à base de tartes salées, salades, bouchées à la reine ou tartiflette.

■ L'AUBERGE DE L'ILL

2, rue de Collonges-au-Mont-d'Or

ILLHAEUSERN

☎ 03 89 71 89 00

Fax : 03 89 71 82 83

www.auberge-de-l-ill.com

aubergedelill@aubergedelill.com

Fermé du 1^{er} au 6 janvier et du 12 février au 13 mars. Ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 100 à 160 €. Jardin. Vente à emporter. Boutique. L'Auberge de l'Ill, c'est avant tout une formidable image de la tradition gastronomique à la française, l'une des tables pointant au sommet de la grande restauration depuis 4 générations. Ici c'est une histoire de famille depuis

des années. Vous serez accueilli chaleureusement par Danielle Baumann-Haeberlin et par sa nièce, Laetitia. Marc Haeberlin et son chef Dirk Gieselmann font des merveilles en cuisine tandis que Jean-Pierre Haeberlin, chef de salle parfait, sera aux petits soins pour chacun de vous. La famille Haeberlin est capable de mettre à l'aise le jeune couple venu pour la première fois dans un 3-étoiles. Si c'est votre cas nous vous conseillons de vous laissez séduire par le menu Haeberlin qui rassemble une sélection de plats qui raviront votre palais avec entre autres, le ragout de homard aux aromates ou encore les noisettes de chevreuil et gnocchis de potimarron. Pour les nostalgiques amoureux des plats qui ont fait la renommée des lieux vous trouverez toujours à la carte des plats incontournables comme le saumon soufflé « Auberge de l'III » ou encore la mousseline de grenouille Paul Haeberlin. Ici l'ambiance est inimitable et mythique. Vous passerez sans nul doute un très agréable moment !

■ LA CLOSERIE

6, rue Henri-de-Crousaz
ILLZACH
☎ 03 89 61 88 00
Fax : 03 89 61 95 49
www.closerie.fr
info@closerie.fr

Fermé du 24 décembre au 4 janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30. Menus de 43 à 64 €. Formule du midi : 26 €. Jardin. Terrasse.

Située d'une façon improbable au milieu d'une zone commerciale, cette adresse mérite vraiment le détour. Installée dans l'ancienne maison familiale cossue des Zuber-Rieder – les papiers Clairefontaine – l'équipe propose une cuisine élaborée avec des plats somptueux dont la composition va au rythme des saisons. Ainsi, on peut goûter en entrée un millefeuille tomate et mozzarella relevé au basilic, une salade de mesclun au thon fumé, suivie d'une aiguillette de veau rôti à la crème de morilles et pommes de terre. En dessert, un croustillant de fraises et framboises comble les plus gourmets. Le menu du marché est une excellente introduction à l'art culinaire servi ici. Les autres menus permettent de prendre le temps de s'imprégner d'une tradition typiquement française : passer un long moment à table, en bonne compagnie, autour d'un très bon plat et d'un bon vin. Le décor oscille entre le traditionnel et le contemporain, avec une nette préférence pour le second. Le blanc, le noir et le bois se marient pour conférer à l'ensemble une classe sereine. Les beaux jours, une terrasse élégante accueille les fins palais. Le service est à la hauteur et l'on ressort de la Closerie le cœur et le ventre contents d'avoir fait œuvre utile pour le patrimoine gourmand français.

■ LA TAVERNE ALSACIENNE

99, rue de la République
INGERSHEIM

☎ 03 89 27 08 41

www.taverne-alsacienne-guggenbuhl.fr

tavernealsacienne@orange.fr

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche uniquement le midi. Menus de 21 à 54 €. Plat du jour : 10 € (viande) ; 12 € (poisson). Menu du jour : 17 €. Salle Climatisée. Ici, on a le choix : brasserie ou restaurant quasi-gastronomique, un cran au-dessus. Dans la première salle, une déco et une carte traditionnelles vous attendent, avec un ambiance détendue et conviviale. Dans la deuxième salle, bien plus grande aux couleurs lin et marron glacé, c'est une autre affaire. Si le service est là aussi fort sympathique, il est avant tout très professionnel, à l'écoute et disponible pour satisfaire la moindre de vos envies. Dans l'assiette, c'est une succession de petites surprises, avec l'amuse-bouche et les mignardises offerts, et de grandes saveurs : lotte et St Jacques à la crème de safran, filet de canette au poivre noir et son foie poêlé, poitrine de volaille à la mangue et son jus balsamique au citron... Sans oublier l'assiette gourmande du pâtissier, à tomber. Même le plat du jour, accessible à toutes les bourses, est servi sous cloche, avec une présentation impeccable. Une adresse où l'on se soucie avant tout du plaisir des clients, alors un grand merci !

■ LE JARDIN DES VIOLETTES

Route de Thierenbach

JUNGHOLTZ

☎ 03 89 76 91 19

Fax : 03 89 74 29 12

www.les-violettes.com

Fermé du 2 au 19 janvier. Ouvert du mercredi au lundi le soir de 19h à 21h. Menus de 25 à 83 €. Carte : 50 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Le Jardin des Violettes est-il en passe de devenir l'une des plus belles tables d'Alsace ? Après notre venue, nous ne sommes pas très loin de le penser. Alors oui, le cadre enchanteur en lisière de forêt est tellement agréable qu'il pourrait fausser notre avis. Oui, la belle salle à manger est aussi un plus. Mais ce qui compte à nos yeux, c'est la cuisine et là, force est de constater qu'elle est au top niveau. Le chef, Laurent Kehné formé par les plus grands, sait proposer des mets gastronomiques comme le foie gras de canard, à la pêche blanche et gelée de griottes, le filet de turbot rôti en écailles de truffe d'été, mini légumes, sauce vin blanc aux herbes, le suprême de pintade à la plancha, mousseline de céleri rave à la truffe d'été et giroles sans oublier le mi-cuit au chocolat pur caraïbes, glace à la vanille de Tahiti et la crème brûlée parfumé à la violette, sorbet fromage blanc au kirsch. Sublime !



Flamme & Co.

■ **HOTEL-RESTAURANT A L'AGNEAU**

16, Grand-Rue, KATZENTHAL

☎ 03 89 80 90 25

Fax : 03 89 27 59 58

www.agneau-katzenthal.com

contact@agneau-katzenthal.com

Ouvert du vendredi au lundi ; le mardi midi ; le jeudi soir. Ouvert le mardi soir en haute-saison. Menus de 23 à 46 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 11 € (1 plat ; 14 pour 2 plats ; 18 pour 3 plats). American Express. Accueil des groupes. Vente à emporter.

Histoire d'Alsace et de famille, c'est tout naturellement que L'Agneau mêle les saveurs et les styles. Aux choix, salles classique ou winstub avec deux ambiances différentes, mais dans tous les cas un mobilier de grande qualité et un cadre des plus chaleureux. Créative et saisonnière, la carte que propose Thierry Hohly en fera saliver plus d'un : brochette de Saint-Jacques et ses légumes d'antan, variation gourmande autour de l'agneau note provençale, ou pourquoi pas quelque chose d'un peu plus tourné vers le terroir, avec le jarret braisé à l'os sur lit de choucroute et sa sauce au miel. A midi, les formules proposées permettent de goûter au meilleur de cette gastronomie à moindre prix. Accompagné des meilleurs vins du domaine René Meyer et fils, le repas risque fort d'être inoubliable... Bonus : pour des fêtes de fin d'année réussies et gourmandes, n'hésitez pas à faire appel au service traiteur !

■ **LE CHAMBARD**

9, rue Général-de-Gaulle, KAYSERSBERG

☎ 03 89 47 10 17 – Fax : 03 89 47 35 03

www.lechambard.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 23 à 28,50 €. Menu enfant : 13,50 €. Vin au verre. Restaurant gastronomique : menus de 82 à 122 €. Foie gras à emporter.

C'est sans aucun doute le grand chef alsacien de demain si ce n'est, osons le dire, le grand chef français à éclore au plus haut niveau dans les prochaines années. Déjà récompensé par le guide Michelin, meilleur ouvrier de France depuis

2007, Olivier Nasti est un as des fourneaux qui vit dans son époque et qui sait sortir des sentiers battus de la cuisine alsacienne. Il sait la mettre en valeur dans sa winstub mais ici dans son restaurant gastronomique, c'est une autre histoire. Certes, il travaille quelques produits locaux mais sa cuisine voit plus loin. Sa carte et les menus dégustations offrent un bon aperçu de son talent. Après l'amuse-bouche, arrivent les St-Jacques, sublimes et sublimes, puis le jeune lapin farci comme un lièvre à la royale et enfin, la déclinaison autour de la figue ou du chocolat. Une chose est sûre : il faudra revenir.

■ **FLAMME & CO**

4, rue Général-de-Gaulle, KAYSERSBERG

☎ 03 89 47 16 16 – Fax : 03 89 47 18 23

www.flammeandco.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 18h30 à minuit. Réservez recommandée. Menu unique à 24,90 € (menu dégustation : assortiment de cinq petites flammées). Menu enfant : 10,20 €. Tartes flambées à partir de 7,9 €. Soirée clubbing. Vente à emporter. Flamme & Co n'est pas qu'un restaurant, c'est avant tout un concept né de la passion et de l'esprit de famille des Frères Nasti, Olivier et Emmanuel. Ces restaurateurs, à la tête du réputé Chambard situé juste en face, ont voulu décliner un produit du terroir intouchable : la tarte flambée qui, entre leurs mains, devient un produit des plus conceptuels. Le design est bien étudié, canapés zébrés, boules à facettes, rideaux de perles et grand bar en forme de proue de bateau... on est dans un monde à part où l'imaginaire prend toute sa place. A l'étage, un bar lounge, feutré, très zen accueille un DJ qui met une ambiance musicale sans vous en mettre plein les oreilles. Côté assiette, le restaurant décline une trentaine de flammées, plus originales les unes que les autres : la tarte flambée au cabillaud et risotto au safran, l'Asperge-pamplemousse, ou encore celle au cochon espagnol et légumes cuisinés façon tajine ! Pour les amateurs de saveurs traditionnelles pas de panique, la carte propose également des flambées plus classiques. Une alliance parfaite entre tradition et modernité, la preuve : un deuxième établissement a récemment ouvert à Strasbourg.

■ **LE MORÉOTE**

12, rue Général-Rieder

KAYSERSBERG

☎ 03 89 47 39 08

www.moreote.com

Fermé du 24 au 31 décembre. Ouvert du vendredi au mercredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservez recommandée. Menu unique à 88 € (sur réservation). Carte : 40 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Qui vous accueille à l'entrée du Moréote, aux murs de pierres, au petit intérieur coquet fait de bois verni, de grands tapis et de tissu rouge ? Le chat de Cheshire de la maison, celui qui apparaît un peu partout au pays des merveilles. Ici, les merveilles,

avant d'être dégustées, sont d'abord distillées avec la poésie qui sied aux mets raffinés, dans l'énoncé du menu, régulièrement renouvelé. Le chef Pascal Settia décline une cuisine confidentielle au petit goût de privilège ; la carte se cantonne donc logiquement à quelques entrées, poissons et viandes, un seul fromage en portion généreuse et une poignée de desserts. Point de cuisine excentrique, mais du caractère et de l'habileté pour concocter au jour le jour des assemblages inspirés avec les incontournables produits du cru, les arrivages et quelques petites choses simplement évidentes. Et dans les verres, des vins d'excellence aux prix de circonstance. D'ailleurs « moréote » est l'ancien nom du pinot noir, un cépage, qui en Alsace fournit un vin du même nom.

■ HOSTELLERIE PAULUS

4, place de la Paix

LANDSER

☎ 03 89 81 33 30

Fax : 03 89 26 81 85

hostellerie-paulus@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 28 à 48 €. Carte : 40 € environ. Terrasse.

Nous avons connu Hervé Paulus tutoyant les sommets à la recherche des étoiles Michelin. Une lui fut d'ailleurs attribué mais comme bon nombre de chefs, il a stoppé cette course et indiqué à Michelin qu'il ne souhaitait plus de récompense. Il a tout envoyé valdinguer, le nappage, la verrerie, les cartes à rallonge et tout le toutim. Ce qu'Hervé voulait, c'était redevenir aubergiste, baisser les prix, accueillir le plus grand nombre de gourmands autour d'une cuisine plus classique, moins ampoulée et qui ne l'oblige pas à passer tout son temps derrière les fourneaux et en consacrer un peu à sa famille et à ses amis. L'hostellerie Paulus est donc plus détendue que par le passé mais on s'y restaure toujours aussi bien. Son foie gras aux pommes en tandoori est des plus agréables, ses plats en cocotte aussi sans oublier le truffier au chocolat. Une nouvelle vie pour ce restaurant et une nouvelle formule qui lui convient plutôt bien.

■ FERME-AUBERGE DU GEISBACH

4, chemin du Geisbach

LUTTENBACH-PRÈS-MUNSTER

☎ 03 89 77 32 63

www.geisbach.fr

Fermé du 1^{er} décembre au 31 janvier. Ouvert tous les jours. Fermé le jeudo en basse-saison. Formule du midi : 10 € (à 12 €). Repas marcaire : 15,50 € tous les dimanches et en semaine sur commande.

A 700 m d'altitude, Martin et sa femme Nathalie vous accueillent dans cette petite ferme agricole traditionnelle perdue en pleine forêt. L'exploitation compte tout de même un cheptel d'une quarantaine de vaches, mais aussi des cochons, des

poules, des oies et des canards. Vous pourrez goûter aux bons produits de la ferme et même ramener chez vous ce délicieux fromage, du beurre, des œufs ou du lard. Bien sûr on vous propose ici, le traditionnel repas marcaire : salade, tourte, kassler et pommes de terre avec en désert une part de tarte préparé par Béatrice, la maman du propriétaire. Si vous souhaitez profiter davantage de la nature, vous pourrez séjourner dans l'une des quatre chambres de la ferme.

■ AUBERGE KASTELBERG

Route des Crêtes, METZERAL

☎ 03 89 77 62 25 – Fax : 03 89 77 62 25

<http://restaurant-ferme-auberge-route-des-cretes.ferme-auberge-kastelberg.fr>

wehrey.michel@wanadoo.fr

Fermé de novembre à avril. Ouvert du mardi au dimanche. Menu unique à 17,50 €. Terrasse.

Une ferme-auberge dans le guide des bonnes tables d'Alsace ? Quelle drôle d'idée ! Certes, mais parfois, il est bon de quitter les grands axes et d'emprunter les chemins vicinaux pour aller à la rencontre de gens authentiques. Dans le cas présent, on prend de la hauteur, 1 200 m, pour rejoindre la ferme de Michel Wehrey et sa famille, marcaires (qui s'occupe du troupeau et des fromages dans les montagnes) de père en fils depuis sept générations. Chez eux, un seul menu, le menu marcaire justement, aussi traditionnel qu'authentique, se compose comme suit, une tourte avec salade, puis du roigabrageldi (des pommes de terre cuites sur les braises), collet fumé et salade, du munster naturellement et une tarte maison ou un fromage blanc au kirsch.

■ LA TABLE DE MITTELWIHR

19 a, route des Vins, MITTELWIHR

☎ 03 89 78 61 40 – Fax : 03 89 86 01 66

www.la-table-de-mittelwihr.com

Fermé du 2 au 10 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le soir de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 31 à 48,50 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 18 € (du mercredi au samedi). Vin au verre.

Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Amateurs de cuisine délicate, fine et inventive, cette table est pour vous. Le chef, Jean-Jacques Klein, a opté pour une carte restreinte en choix où vous trouverez forcément votre bonheur, entre viandes et poissons. De la finesse et beaucoup de talent. Voici une excellente adresse pour les fins gourmets car ils y trouveront une cuisine raffinée et des produits de toute fraîcheur. Les salles – trois au total – ont été entièrement renouvelées par le nouveau propriétaire des lieux, Jean-Jacques Klein. Dans la première salle, on reste ébloui par les arcades de bois en forme de coque de bateau, surmontées par un plafond en bois peint rouge tuile. Le bar, donnant sur cette salle, arrondi et tout de bois sombre verni est également un réel plaisir pour l'œil. Pour couronner le tout le service est attentif et convivial.

■ AUX TROIS ROIS

35, rue Général-de-Gaulle
MOOSCH

☎ 03 89 82 34 66

Fax : 03 89 82 39 27

www.aux-trois-rois.com

Fermé du 24 au 31 octobre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 15h et le soir de 18h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 33 à 55 €. Formule du midi : 13 € (du mercredi au vendredi). Vin au verre. Terrasse.

« Une tempête dans l'océan Atlantique menace les côtes mooschoises... » Erreur ? Fiction ? L'auteur de cette coquille journalistique imaginaire serait soit étourdi, soit il aurait fait halte au restaurant des Trois Rois. Bien lui en aurait pris, puisque cet endroit est probablement le meilleur spécialiste en poissons et crustacés du Haut-Rhin. Prenez la bouillabaisse aux cinq poissons servie à volonté – un vrai régal. Pour les amateurs, un plateau de dégustation comprenant jusqu'à sept sortes d'huîtres différentes est proposé toute l'année. Les carpes frites sont un classique à forte valeur sundgauvienne ajoutée. Les viandes ne sont pas délaissées, leur qualité est optimale, puisqu'elles sont fournies par les chasseurs de la vallée. Découverte est l'un des maître mots côté cuisine comme côté vins : différents cépages provenant de plusieurs parties du monde sont proposés à des prix abordables. Les Trois Rois ou l'occasion de découvrir la « côte mooschoise » autrement.

■ LE BISTROT D'OSCAR

1, avenue Maréchal-Joffre
MULHOUSE

☎ 03 89 45 25 09

Fax : 03 89 45 23 65

www.bistrot-oscar.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 22 à 35 €. Formule du midi : 19,40 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Bistrot d'Oscar porte très bien son nom : cet établissement pourrait gagner l'oscar pour le service, très rapide et efficace, même en heure de pointe, et pour la qualité des recettes proposées chaque jour. La cuisine est excellente ; le filet de bœuf et le steak tartare ont un délice ! Les suggestions, différentes chaque jour, sont présentées sur un tableau et varient en fonction de l'arrivée. Des plats qui ont beaucoup de caractère pour de bonnes émotions gustatives. L'équipe est impeccable, polie et souriante – un trio gagnant par toujours évident ailleurs. La carte des vins est prestigieuse avec des grands noms : Comte Lafon, Dugat-Py ou encore Jean-Louis Chave. Pour les plus timides, de nombreux vins au verre sont à découvrir avec plus de 18 grands crus. Le Bistrot d'Oscar est l'une de ces adresses incontournable où on se passe entre amateurs de bons produits cuisinés. Lorsqu'on entre dans ce lieu classieux à la robe rouge et or garnie de bois verni, on a

tout de suite cette impression de faire un break dans le speed de la vie quotidienne. Un vrai régal des sens. Le Bistrot d'Oscar, on y va, et on y retourne (surtout !).

■ CHEZ AUGUSTE

11, rue Poincaré

MULHOUSE

☎ 03 89 46 62 71

www.chezauguste.com

Fermé le lundi midi, le samedi midi et le dimanche toute la journée. Formule : 20 €. Menu : 25 €. Carte : 28 €. Vin au verre.

Si la définition charme et douceur devait avoir une expression physique et palpable, elle serait certainement découverte chez Auguste. Ouvert depuis décembre 2006, ce restaurant est un modèle d'adaptabilité à la clientèle variée qu'il reçoit. Le plat du jour est à 10 €, le menu (entrée, plat et dessert) à 25 €, avec un choix si large que la liste serait longue à énumérer ici. Un menu plus léger (plat et dessert) vous est proposé à 20 €. On peut volontiers qualifier la cuisine de traditionnelle, voire bourgeoise. N'y voyez pas une critique larvée, bien au contraire. On assume ici parfaitement le côté franco-français de l'art culinaire avec par exemple la poêlée de pleurotes à l'ail (7 €) ou le homard (35 €). Entre nous, qui s'en plaindra ? Nous sommes dans une cantine pour riches – dans le bon sens du terme – et le dire, c'est être loyal avec Auguste.

■ POINCARÉ LE BISTROT

6, porte de Bâle

MULHOUSE

☎ 03 89 46 00 24

www.lepoincare2.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 22 à 29 €. Carte : 18 € environ. Formule du midi : 14,80 € (jusqu'à 20 € selon le jour). Menu épicurien, 68 € (6 plats).

Revenons un peu plus au cœur de la ville de Mulhouse, capitale du sud de l'Alsace, et arrêtons-nous Porte de Bâle. Là, une adresse élégante nous attend dans un cadre feutré, le bistrot Poincaré. Le maître des lieux, Renaud Chabrier, se fait plaisir jour après jour dans ce restaurant qui rappelle à dessein les brasseries parisiennes de bonne tenue. Il n'a rien à leur envier grâce à une maîtrise de l'art culinaire traduite à travers une carte renouvelée. Prenons par exemple la partie bistrot – une gamme de plats servis uniquement le midi, selon un cycle précis respectant le rythme des semaines et des jours, du lundi au vendredi. Le deuxième mardi du mois, c'est veau Marengo et purée maison. Le premier jeudi du mois, un vol au vent de champignons accompagné de tagliatelles réjouit les palais les plus fins. Il y a également les incontournables de la maison. On retiendra le pied de cochon – délicieux – et, bien sûr, l'onglet dont nombre de connaisseurs

admettent qu'il est probablement le meilleur de la ville. Servi avec du gratin dauphinois, c'est un régal. La tradition gastronomique française est célébrée avec le menu dit épïcúrien qui tisse un lien gourmand entre le foie gras de canard, un gratin de queues d'écrevisses et la reine des viandes dans notre pays, l'agneau. Pour finir par un dessert, des œufs à la neige empreints de légèreté sont idéaux, à moins de préférer un café gourmand. A présent, il est temps de refermer cette petite chronique en se disant que le Poincaré fait partie de ces adresses qu'on se plaît à redécouvrir à chaque visite.

■ IL CORTILE

11, rue des Franciscains

Cour des Chaînes

MULHOUSE

☎ 03 89 66 39 79

Fax : 03 89 36 07 97

www.ilcortile-mulhouse.fr

Fermé du 9 au 22 janvier, du 29 avril au 5 mai et du 12 au 26 août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Menus de 29 à 75 €. Carte : 70 € environ. Vin au verre. American Express. Terrasse.

Quelque part au cœur de la vieille ville, un lieu connu sous le nom de Cour des Chaînes recèle en son sein une adresse gastronomique que tout bon gourmet se doit de visiter au moins une fois : le restaurant Il Cortile. Aménagé au milieu des vieilles pierres d'une partie des anciens remparts de Mulhouse, il reçoit sa clientèle dans un cadre raffiné et lumineux, oscillant entre modernité et charme d'autrefois. Les yeux scintillent au rythme des papilles qui se réveillent. Parce que la cuisine italienne sait aussi être fine et créative, Stefano d'Onghia a voulu recréer une ambiance propice à sa dégustation. Et on peut dire sans ambages que c'est réussi. Découvrez les saveurs riches et subtiles de nos voisins du Sud de l'Europe en faisant un tour à la « cortile delle catene... »

■ AU MORAKOPF

3, rue des Trois-Epis

NIEDERMORSCHWIHR

☎ 03 89 27 05 10

Fax : 03 89 27 08 63

www.caveaumorakopf.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 20 à 30 €.

Une institution dans le vignoble. Ce caveau a réussi à maintenir sa réputation de bonne table malgré son succès avant tout touristique. Le Morakopf – mora : cochon et kopf : tête – fait l'éloge de l'Alsace traditionnelle, sans sortir des sentiers battus. Typique, cette illustre table propose les incontournables emblèmes de la cuisine alsacienne : tripes au riesling, tête de veau vinaigrette, fleischnacka, feuilleté au munster et sur commande un jour avant, la fondue vigneronne ou encore le baeckeofe.

■ HÔTEL-RESTAURANT AU BOIS LE SIRE

20, rue Charles-de-Gaulle

ORBÈY

☎ 03 89 71 25 25

www.bois-le-sire.fr

boislesire@bois-le-sire.fr

Fermé du 2 janvier au 4 février. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Ouvert le lundi en juillet et août. Menus de 16,20 à 66 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,70 €. Formule du midi : 8,70 €. Vin au verre.

Lors de votre prochain périple en Alsace, si vous passez par le joli village d'Orbey, vous seriez bien inspiré de vous arrêter à l'hôtel-restaurant Au Bois le Sire au moment du déjeuner. Vous ne pouvez pas le manquer, c'est une grande maison d'un rouge élégant. Deux salles au décor feutré de grande classe vous accueillent dans une ambiance agréable. Le service est impeccable et très prévenant. Bien sûr, la prestation est à la hauteur du prix. Toutefois, le midi, un menu abordable et délicieux est proposé. On retient sur la carte riche en choix, le millefeuille de saumon fumé en entrée, la souris d'agneau caramélisée aux patates douces ou encore la charlotte de sandre cru mariné. En dessert, la crème brûlée à la bergamote est un délice. En résumé, ce restaurant de très haute tenue vaut vraiment le détour et ne pensez pas qu'il faille être Crésus pour s'y rendre, la preuve.

■ AUBERGE AU ZAHNACKER

8, avenue du Général de Gaulle

RIBEAUVILLÉ

☎ 03 89 73 60 77

Fax : 03 89 73 66 61

www.restaurant-zahnacker.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 23 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12 €.

Ne vous y trompez pas ! La déco chalet, avec ses pierres et ses boiseries claires sculptées, n'indique pas que l'on déguste ici des spécialités montagnardes. En cuisine, la gastronomie française traditionnelle est mise à l'honneur : savoureuse, généreuse, on adore ces recettes vues et revues mais dont on ne se lasse jamais. Surtout quand elles sont préparées et présentées avec un tel soin par le chef Joseph Leiser. Os à la moelle et sa baguette, côte de veau de lait et poêlée de ris de veau ou, plus original, navarin de homard et Saint-Jacques à l'émulsion de langoustines... le tout accompagné d'une très belle carte des vins. En période de chasse, la carte du gibier vaut le coup, en particulier le rôti de biche accompagné de spaetzlés et petits champignons. A se damner ! Petit plus : le menu Vert « sobre en carbone », pour savoir quels plats sont les plus écoresponsables, avec des produits locaux nécessitant peu de transport. En bref, vous l'aurez compris : un 20/20 amplement mérité.

**■ AU VALET DE CŒUR –
HOTEL LA PEPINIERE**

40, route de Sainte-Marie-aux-Mines
RIBEAUVILLÉ

☎ 03 89 73 64 14

Fax : 03 89 73 88 78

www.valetdecœur.fr

reception@valetdecœur.fr

Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 46,50 à 88 €. Carte : 70 € environ. Formule du midi : 31,50 €.

Depuis décembre 2011, Laurent Morin, ancien chef de la Verte Vallée à Munster, a posé ses bagages au Valet de Cœur, pour le plus grand plaisir des papilles. La salle bourgeoise de ce restaurant a un avantage, sa luminosité. Les grandes baies vitrées offrent un spectacle sur la forêt vosgienne dont on peut avoir du mal à se décrocher. Heureusement, les gourmandises entrent en scène et notre regard se porte cette fois sur les assiettes. La première, après les amuses-bouche, un cannelloni de saumon fumé. La deuxième, baeckeofe de homard aux girolles, accompagné de ses mouillettes au parmesan. La troisième, la Gourmandise du Valet de cœur, avec sa petite aumônière aux fruits, d'un cannellé et d'une crème brûlée à la pistache. Le café arrive quant à lui escorté de ses mignardises. Vous pouvez relever la tête et, une nouvelle fois, contempler le paysage.

■ ZUM PFFIFERHUS

14, Grand-Rue

RIBEAUVILLÉ

☎ 03 89 73 62 28

Fax : 03 89 73 80 34

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi. Réservation recommandée. Menu unique à 22 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre.

Sachez-le tout de suite, ce qu'il y a de plus difficile au Pffiferhus, c'est de prononcer son nom et ce qu'il y a de plus cher, ce sont les places. Une seule et petite salle, la réservation est recommandée. Pour le reste, on est immédiatement conquis par la véritable ambiance de la ville et du lieu, le « pffifer », ce joueur de flûte sorti tout droit du Moyen Âge. Et si par hasard vous vous sentez lassé de la gastronomie traditionnelle, essayez par exemple un plat de saison. Ou, pour à peine plus de 20 €, composez votre propre repas avec la formule menu du chef, proposé par Roland Langer. Finalement, L'Eau à la Bouche aurait tout aussi bien convenu comme enseigne pour cet établissement qui allie qualité et prix raisonnables. Mais à Ribeauvillé, c'est le « Pffifer » qui commande.

**■ RESTAURANT
LA POSTE KIENY**

7, rue Général-de-Gaulle
RIEDISHEIM

☎ 03 89 44 07 71

Fax : 03 89 64 32 79

www.restaurant-kieny.com

contacts@restaurant-kieny.com

Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 41 à 85 €. Carte : 70 € environ. Formule : 25 € (du mardi au samedi midi). Vin au verre. American Express.

Cette maison imposante régale depuis 1850 et la famille Kieny est dans les murs depuis cette date. Ce fut un bureau de poste, un relais pour diligences, un café puis une auberge de campagne et enfin, un restaurant gastronomique reconnu. Ce fut le papa de Jean-Marc qui fut le premier à opérer un virage de cuisine de haut vol suivi ensuite par Jean-Marc qui lui a emboîté le pas avec autant de talent si ce n'est plus. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter la déclinaison du foie gras en trois services, de poursuivre par la pièce de veau de lait surmontée d'une bolognaise de homard servie avec des gnocchettis selon la recette de grand-mère et de terminer par la châtaigne au cœur coulant. Alors convaincus ? Nous, nous le sommes depuis longtemps.

■ LA GRAPPE D'OR

1, rue des Ecuries-Seigneuriales
RIQUEWIHR

☎ 03 89 47 89 52

Fax : 03 89 47 85 91

www.restaurant-grappedor.com

rest.grappe.or@wanadoo.fr

Fermé en janvier et du 25 juin au 5 juillet. Basse saison : ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Haute saison : du vendredi au mardi le midi et le soir ; le mercredi soir. Menus de 19,50 à 35,50 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 25,80 €.

Au cœur de Riquewihr, la Grappe d'or se donne l'ambition de rivaliser avec les restaurants gastronomiques de la région. Le chef est parti d'une cuisine alsacienne traditionnelle et élargit maintenant sa gamme jusqu'à proposer des carrés d'agneau en tajines. Le point commun entre tous ces plats ? Le raffinement et la présentation soignée. La maison propose notamment une corolle de Saint-Jacques accompagnée de sa julienne de courgettes légèrement crémée et d'une tuile à l'emmental... Un délice ! On y sert aussi le classique Baecckaoffa, sauf qu'ici il est aux escargots et présenté avec des pommes charlotte. La décoration est au moins aussi étudiée que les menus. « Un voyage dans le passé viticole et agricole alsacien », comme aime à le présenter le maître des lieux. Outils et objets de la vie courante d'antan ornent les murs. L'établissement se divise en trois parties.

Le caveau, avec ses bretzels suspendues, ses nappes superposées et ses couleurs rouges, peut accueillir 50 personnes. La grande salle est constituée d'un mobilier typiquement alsacien. Il existe aussi une petite salle à l'étage propice aux dîners en amoureux, avec un plafond bas et de gros fauteuils blancs pour se vautrer dedans. Un endroit très fréquenté... et c'est amplement mérité. Réservation conseillée.

■ L'AUBERGE DU SCHOENENBOURG

2, rue de la Piscine

RIQUEWIHR

☎ 03 89 47 92 28

Fax : 03 89 47 89 84

www.auberge-schoenenbourg.com

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 22 à 55 €. Carte : 50 € environ. American Express.

Voilà une page qui se tourne pour le Schoenenbourg, avec le départ de François Kiener et son épouse pour une retraite bien méritée. Reprenant fièrement le flambeau de ce haut-lieu de la gastronomie, Corinne et Jean-Paul Davalis comptent bien prouver qu'ils sont à la hauteur de la réputation de l'auberge. Au programme, une carte qui mêle modernisme et saveurs traditionnelles avec quelques touches d'originalité bienvenues. Chips de betteraves, courge spaghetti en anchoïade, légumes glacés et croustillants au parmesan... de quoi accompagner à merveille les viandes et poissons de votre choix. Mention spéciale pour la présentation sur assiette, si soignée qu'on a du mal à planter le premier coup de fourchette ! Outre la qualité des mets, on apprécie le cadre de l'établissement, verdoyant et intimiste.

■ LA TABLE DU GOURMET

5, rue de la Première-Armée

RIQUEWIHR

☎ 03 89 49 09 09

www.jlbrendel.com

Fermé du 4 janvier au 13 février. Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le mercredi et le jeudi le soir. Menus de 38 à 98 €. Carte : 60 € environ. American Express.

Parfois en arrivant à l'heure du déjeuner, on croise Jean-Luc Brendel rentrant les bras chargés d'herbes et de fleurs. Mais d'où vient-il ? De son jardin potager où poussent en biodynamie des herbes, des fleurs et des légumes qui entrent dans la composition de nombreux plats du chef. Un chef touche à tout. Il possède des cottages au cœur de Riquewihir ou avec vue panoramique sur les vignes mais aussi D'Brentel Stub où le terroir est en fête et enfin, sa Table du Gourmet, son restaurant gastronomique où il distille une cuisine enjouée, colorée qui ne répond pas forcément aux codes habituels. Déjeuner chez lui, c'est partir à l'aventure des goûts et des

couleurs. Nous avons tenté cette aventure et nous le regrettons pas. Comment pourrait-il en être autrement après avoir goûté le foie gras de canard en bâton au pop-corn d'amarante, bille en surprise de quetsches. A travers cet intitulé, vous avez compris l'esprit de Jean-Luc. A suivre, un cochon fermier d'Alsace et laqué sur une choucroute de radis, jus épices et agrumes. Enfin, un soufflé mangue, crème glacée coco et bonbons framboises. Ce chef est un peu différent mais on aime ce petit grain de folie qui l'habite.

■ LE SARMENT D'OR

4, rue du Cerf

RIQUEWIHR

☎ 03 89 86 02 86

Fax : 03 89 47 99 23

riquewihr-sarment-dor.com

info@riquewihr-sarment-dor.com

Fermeture annuelle en novembre. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 26 à 37 €. Menu enfant : 8,30 €.

A deux pas du beffroi du Dodler, l'hôtel-restaurant du Sarment d'Or vous accueillent dans un cadre authentique et convivial. Pierres apparentes et cheminée médiévale donnent un cachet particulier à cette salle, où l'on déguste les spécialités de Mirianne et Gilbert Merckling. Au programme, le homard aux éclats de noisettes, le perdreau rouge rôti ou les filets de caille poêlées ne sont pas sans rappeler la cuisine fine et généreuse d'une autre époque. Alléchant ! La maison dispose également de neuf chambres et duplex.

■ LE 7^E CONTINENT

35, avenue Général-de-Gaulle

RIXHEIM

☎ 03 89 64 24 85

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h ; du mardi au samedi. Menus de 38 à 62 €. Formule du midi : 16 €. Terrasse.

Attention, voici l'OGNI (Objet Gourmand Non Identifié) de l'Alsace. Le restaurant de Laurent Haller est inclassable ou disons plutôt sa cuisine. Pour certains, elle est déroutante. Pour d'autres, elle est intrigante, pour d'autres encore, elle est tout simplement géniale. Au fil des plats, nous avons hésité à entrer dans telle ou telle catégorie. Effectivement, certains plats sont étonnants comme l'île flottante sur un gaspacho à la sardine ou le carpaccio cuit de quasi de veau, aux câpres et langoustines avec une sauce vitello-tomato. Et puis, il y a d'autres créations plus conventionnelles comme le râble de lapin farci et son gratin de macaronis à l'ail des ours ou le clafoutis de cerises au parfum de sureau. Il faut impérativement aller à la rencontre de cette cuisine et de ce chef. C'est ce que font en masse les habitants de Mulhouse qui viennent ici presque en voisin.

■ AU LION D'OR

5, rue de Village-Neuf

ROSENAU

☎ 03 89 68 21 97

Fax : 03 89 70 68 05

www.auliondor-rosenau.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 27 à 49 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 18,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Elle a beaucoup d'allure cette belle bâtisse mais ce n'est pas seulement pour l'architecture qu'elle nous plaît. Ce que le chef propose nous attire davantage. Certes, il y a le Chateaubriand dont on dit ici qu'il est l'un des meilleurs de la région. Mais ce n'est pas cela que nous venions chercher lors de notre passage. Nous voulions plus simplement découvrir la cuisine du chef dans sa globalité. Et nous n'avons pas été déçus. Entre « Saveurs automnales », « Clin d'œil au terroir » et « Entre terre et mer », nous avons opté pour ce dernier menu. Au programme, émincé de poulet aux graines de sésame sur un bouquet de salade de nos champs (précision, ils possèdent leur propre potager), quelques fruits secs de l'arrière saison, pois filet de truite de nos rivières aux coings, poêlée de chou d'Alsace et pommes charlotte avant l'arrivée de la fine tatelette aux pommes de nos vergers, glace vanille.

■ AU RELAIS

D'ALSACE HOTEL

RN83, ROUFFACH

☎ 03 89 49 66 32

Fax : 03 89 49 77 51

www.aurelaisdalsace.com

Ouvert le lundi et le samedi le soir ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir. Menus de 16 à 45 €. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 9,70 € (et 11,45 €, entrée, plat et dessert). Terrasse.

Au Relais d'Alsace, sur la « vieille route », le restaurant du Relais est un lieu qui vaut le détour pour le calme de son cadre classique et tamisé et sa très belle terrasse ombragée qui vous accueille les beaux jours. En voyant la maison qui abrite cette adresse, on ressent tout de suite la volonté de montrer une image classique de la région, démarche soutenue tout au long de ces pages. Amateurs de cuisine traditionnelle, vous êtes les bienvenus ! En effet, la table regorge de produits locaux savamment préparés. Les escargots du chef sont une spécialité sur laquelle on peut compter les yeux fermés. À côté du bœuf gros sel, valeur sûre lui aussi, on trouve la choucroute de poissons préparée avec du saumon, de la sandre, des crevettes et des coquilles Saint-Jacques. Une recette trop souvent ignorée dans d'autres endroits. Un croustillant de Munster accompagné de salade verte plus tard, on se sent prêt pour un dessert – une coupe glacée passe très bien après tout cela. Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, la cuisine alsacienne n'est pas

lourde – si elle est bien préparée ce qui est le cas ici – et on ressort de table repu et content. Comme sur une peinture de Hansi, le sourire vient naturellement aux lèvres... Vous avez dit tradition ? On en redemande.

■ PHILIPPE BOHRER

1, rue Poincaré, ROUFFACH

☎ 03 89 49 62 49

Fax : 03 89 49 76 67

<http://philippe-bohrer.fr>

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; le mardi et le jeudi au samedi le midi de 12h à 13h30. Menus de 29 à 89 €. Carte : 60 € environ. Accueil des groupes.

Alsacien de souche, Philippe Bohrer a essentiellement fourbi ses armes en dehors de ses frontières notamment chez les plus grands, de Bocuse à Loiseau en passant par Lameloise sans oublier un passage par l'Elysée à l'époque de Giscard puis de Mitterrand. S'il a repris depuis quelques mois le restaurant Au Crocodile à Strasbourg, sa maison de Rouffach reste à ses yeux, son cocon de prédilection. Sa cuisine est comme lui, montée sur ressorts, jamais ennuyeuse, toujours guillerette et c'est ce que l'on apprécie. Ajoutons que sa cuisine n'est pas enracinée en Alsace, elle picore ici et ailleurs et ce registre est plaisant. Jambonnette de grenouille aux sucs d'herbes aromatiques, pomme charlotte fumée et grains de caviar de harengs en est un bel exemple comme l'est aussi la queue et la pince de homard rôti en fine crème de lentille au saté et la tarte moderne au confit de coing aux noix, crème glacée à la chicorée. Une cuisine inspirée, bien dans son époque.

■ HOTEL-RESTAURANT LE PARC

6, rue du Parc, SAINT-HIPPOLYTE

☎ 03 89 73 00 06 – Fax : 03 89 73 04 30

www.le-parc.com

hotel-le-parc@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au samedi ; le dimanche midi. Menus de 38 à 70 €. Carte : 70 € environ. Terrasse. Non loin du Haut-Koenigsbourg, au village de Saint-Hippolyte que se trouve l'hôtel-restaurant Le Parc. Trois étoiles pour y dormir et deux restaurants contigus pour y goûter, au propre comme au figuré, un moment d'exception. La winstub et le restaurant gastronomique y ont chacun leur carte, à des prix différents mais à la qualité égale. Dans les deux cas, de l'espace et un décor de grande classe. Du maître d'hôtel à la sommelière le service déferent, qui possède ce petit côté théâtral auquel on participe avec plaisir, est mené comme un ballet bien réglé. En cuisine, sous la férule de Joseph Kientzel, on mêle avec suavité le sucré au salé pour en faire du... sacré. Car au Parc on est plus proche de l'Olympe des gourmets que l'on ne peut le croire : pour une vingtaine d'euros le menu du terroir, avec entrée, plat et dessert ouvre déjà la porte du bonheur à table. Les autres menus se lisent comme une histoire enchantée.

■ FERME-AUBERGE GLASBORN-LINGE

Route du col de linge, SOULTZEREN
 © 03 89 77 37 78 – Fax : 03 89 77 08 49
 glasborn@gmail.com

*Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.
 De Pâques à mi-novembre et de décembre à
 début janvier. Menus de 13 à 17 €. Accueil des
 groupes. Terrasse.*

Située à 950 m d'altitude, l'auberge vaut le détour ; la Famille Didierjean vous accueille ici depuis déjà 30 ans ! Alain, le chef de cuisine, propose le très copieux repas marcaire (soupe, tourte, roigabrageldi, viande fumée, salade, dessert ou fromage), mais aussi une délicieuse choucroute, le jambonneau, le cochon de lait et ou le baeckaoffa sur commande. Spécialité de la maison, n'hésitez pas à tester les « pic pic », ces petites ailes de poulet grillées à l'ail et au persil. Les repas sont servis toute la journée et vous pourrez vous délecter, à l'heure du goûter, d'une exquise part de tarte maison. Enfin, il serait dommage de repartir sans visiter la fromagerie, vous y trouverez à coup sûr votre bonheur : un munster, du lait ou encore du beurre produit sur place ! Vous pouvez accéder à la ferme en voiture, mais vous pouvez emprunter le chemin forestier à partir du col du Hohrodberg (environ 30 min) ; vous profiterez ainsi du magnifique panorama tout en vous ouvrant l'appétit !

■ AUBERGE DU BRAND

8, Grand-Rue, TURCKHEIM
 © 03 89 27 06 10
 Fax : 03 89 27 72 77
 www.aubergedubrand.com

*Réservation recommandée. Menu unique à 27 €.
 Carte : 40 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat
 du jour : 9,90 € (en plat unique, 14,50 € pour
 2 plats et 17,90 € pour 3 plats). Vin au verre.
 Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises
 bébé. Terrasse. Animation.*

C'est un cadre enchanteur qui attend les amoureux dans ce restaurant douillet et chaleureux. Atmosphère feutrée, colombages et boiseries sont au rendez-vous pour une ambiance définitivement romantique. Les tables, espacées les unes des autres, préservent la discrétion et l'intimité des conversations. Côté assiette, on assiste à un alliage des plus réussis entre tradition alsacienne et petites touches d'originalité. Ici, produits du terroir côtoient sagement les saveurs du monde, pour donner naissance à quelques belles trouvailles, telles l'escalope de foie gras poêlée aux noix de cajou, accompagnée d'une tarte aux groseilles et sa sauce aigre-douce ou la suggestion du Chalutier qui allie souvent poisson du cru et produits exotiques. A côté de cela, les grands classiques régionaux tiennent toujours le haut du pavé avec les tartes flambées, les cromesquis de munster ou le Kougelhöpf glacé au Marc de Gewurstraminer. Des produits frais et locaux garantis dans les assiettes : un régal !

■ FERME-AUBERGE STROHBERG

WASSERBOURG © 03 89 77 56 00
 www.ferme-auberge-strohberg.com

*Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} mai. Ouvert du mer-
 credi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Du
 1^{er} au 20 mai, et du 20 octobre au 1^{er} novembre,
 ouverture uniquement le week-end. Réservation
 recommandée. Menus de 18 à 22 €. Repas mar-
 caire : 18 €. Autres menus sur commande. Pierrade
 sur commande vendredi, samedi et dimanche
 soir. Terrasse.*

A 1 100 m d'altitude, et après un parcours d'1 km et demi sur un large chemin de terre, on arrive devant un panorama qui laisse sans voix. La vue sur l'Alsace, la Forêt-Noire et (par beau temps) sur les Alpes suisses est tout simplement exceptionnelle. Le regard plonge presque à pic sur les vallées en contrebas. Et sur place, la ferme-auberge du Strohberg est accrochée à sa pente. Bâtie ramassée, aux salles exiguës et à la décoration centrée sur les vaches, elle s'ouvre en été sur deux terrasses pour accueillir le flot de convives. On y respire la nature à pleins poumons. Au coin de la propriété, l'âne de la maison veille sur les nombreux visiteurs d'un jour. Car ici, on nourrit d'abord le marcheur avec les plats solides du repas marcaire, servi à volonté. Tous les soirs, munster coiffé au menu et les soirs du week-end, pierrade maison sur demande. Nombre d'Alsaciens en profitent d'ailleurs pour faire un plein de fromages.

■ AUBERGE DU CHEVAL BLANC

20, rue de Rouffach
 WESTHALTEN © 03 89 47 01 16
 www.auberge-chevalblanc.com

*Ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le
 midi et le soir. Menus de 65 à 130 €. Suggestion
 du jour : 26 €. L'Auberge du Cheval Blanc est tenue
 par la famille Koehler dont l'objectif dans leur travail
 quotidien est le bien-être de leurs clients. Et pour
 cela, ils ne reculent devant aucune initiative afin
 de rendre le séjour passé ici inoubliable. C'est
 une mission remplie quasiment à chaque fois,
 tellement l'accent est mis sur les petits détails
 qui font la différence, comme un balcon ou une
 terrasse pour admirer le paysage. Situé dans cette
 demeure aux colombages typique, le restaurant
 de haute gastronomie se veut un peu plus que
 cela. Bien sûr, le cadre est très beau avec un
 savant mélange entre tradition et modernité.
 Dans l'assiette, on retrouve également cette
 volonté de transcender les frontières des saveurs
 à travers un travail des produits rigoureusement
 sélectionnés. Dans un même menu, dont les
 déclinaisons portent des noms aussi évocateurs
 qu'éveil des sens, richesse de la vallée Noble
 ou fascination, vous retrouverez la viande et le
 poisson placés au même niveau dans une farandole
 gustative souvent folle, toujours délicieuse. Certes,
 ce voyage au centre du goût a un prix, mais sachez
 d'avance que vous ne le regretterez pas. Ce Cheval
 Blanc-là est une licorne.*

■ LA PALETTE

9, rue Herzog, WETTOLSHEIM
 © 03 89 80 79 14 – Fax : 03 89 79 77 00
 www.lapalette.fr

Fermé du 2 au 8 janvier, du 27 février au 7 mars et du 13 au 22 août. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 34 à 59 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 12,90 € (du mercredi au samedi). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. La Palette est la garantie d'une... palette d'émotions. Gustatives évidemment avec un cuisine tendance et raffinée du chef Henri Gagneux. Emotions visuelles également. Une palette de couleurs s'offre à nos yeux ébahis par une décoration très tendance avec de magnifiques peintures de l'artiste fauviste Strasbourgeois Hervé Le Bis, des chaises saumonées ou des nappes jaunes. Palette de services également puisque l'établissement diversifie ses offres. Restaurant évidemment, mais aussi traiteur, boutique et hôtel. Chaque vendredi des thématiques sont proposées, comme la soirée « Abats Abba », où derrière ce jeu qualifié par la maison même de mauvais goût, vous pourrez en revanche déguster un menus d'abats, en revanche de très bon goût. Autre idée originale, une soirée tabac, sans pour autant déroger à la loi Evin. Il s'agit non pas de fumer dans le restaurant, mais de déguster un foie gras au cigare cuit au sel ou des paupiettes de lapin au tabac à rouler et à l'huile de chanvre. Vous l'aurez compris, la créativité est de mise et avec une carte variant tous les mois, difficile de vous parler de spécialités maison, mais comme dans le cochon, tout est bon !

■ LA NOUVELLE AUBERGE

9, route Nationale, WIHR-AU-VAL
 © 03 89 71 07 70 – www.nauberge.com
 la.nouvelle.auberge@wanadoo.fr
 Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le

midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 35 à 75 €. Menu enfant : 6,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

La Nouvelle Auberge propose deux univers culinaires : le bistrot et le gastro. Le cuisinier d'origine bretonne, Bernard Leray, officie avec passion depuis déjà treize ans. Il a appris la cuisine notamment auprès de Bernard Loiseau et de Philippe Bohrer, chef Alsacien. Sa cuisine est rafraîchissante et fait la part belle aux produits de saison. Sa philosophie repose sur le respect des produits, l'alliance réfléchie de goûts bien hiérarchisés et la simplicité des recettes dont certaines sont tirées de son univers familial. Bernard Leray aime aussi se servir des ressources locales, sans renier ses origines bretonnes. C'est pourquoi nous vous conseillons d'essayer les boudins de poissons. Nous avons particulièrement apprécié la chaleur de l'accueil, la gentillesse de Martine, qui a en charge la salle et la confection de la carte des vins. D'ailleurs, à ce propos, les tarifs sont très abordables, ce qui permet de se faire plaisir totalement. L'un de nos coups de cœur dans le secteur de Colmar.

■ RESTAURANT MAXIMILIEN

19, route d'Osstheim, ZELLENBERG
 © 03 89 47 99 69 – www.le-maximilien.com
 Fermé du 1^{er} au 10 janvier. Ouvert du mardi au jeudi et le samedi le midi et le soir ; le vendredi soir ; le dimanche midi. Menus de 32 à 96 €. Menu enfant : 18,78 €. Formule du midi : 32 €. Ce restaurant gastronomique, facilement accessible en bordure de la route des vins, offre un moment de détente des plus savoureux. Les yeux fermés, on le conseille à ses meilleurs amis. Les schniderspaetzlés aux noix de Saint-Jacques poêlées ou une poitrine de pigeon rôtie et homard ou encore les noisettes de chevreuil et son jus de betteraves aux épices sont parmi les incontournables de la carte. Il reste juste à espérer qu'il y ait encore une table de libre parmi les 32 couverts disponibles, mieux vaut donc réserver.


© INS & FOR / RESTAURANT MAXIMILIEN



Restaurant Maximilien.

Aquitaine





LE SAINT-MARTIAL © LUC FAURET, FOTOGRAFIKS

Dordogne

■ LA TABLE DU MARCHÉ

Place de la Bardonnie
BERGERAC ☎ 05 53 22 49 46
stephane-cuzin@orange.fr

Ouvert midi et soir sauf le mercredi soir et le dimanche toute la journée. Menus à 27 et 34 €. Formule entrée et plat ou plat et dessert, 22 €. Toute la déco a été entièrement et joliment refaite et la terrasse est agréable d'autant qu'en soirée, le quartier est plutôt calme. Depuis qu'il a ouvert son restaurant il y a bientôt 4 ans, le Petit Futé a toujours vanté la cuisine de Stéphane Cuzin qui a fait ses gammes aux côtés de grands chefs dans de grands restaurants. Et aujourd'hui, le Michelin lui décerne un Bib Gourmand tout à fait justifié. De toute la ville, la Table du Marché offre le meilleur rapport entre la qualité des plats et leurs prix. C'est dans une cuisine ouverte que chaque jour, le chef œuvre. Il utilise le meilleur des produits frais, bio pour la majorité d'entre eux, qu'il achète juste en face, au marché couvert ou chez des producteurs des alentours pour nous concocter une cuisine qui ne manque ni d'originalité ni de goût car il marie subtilement les saveurs et les épices. C'est ainsi que selon la saison, on se régale par exemple avec la mouillette XXL de légumes sur une tartine de mie d'un excellent pain de campagne, le filet de dorade à la plancha avec oignons nouveaux et menthe et si par bonheur, les noix de Saint-Jacques rôties aux truffes ou la tête de veau est à la carte, n'hésitez surtout pas ! Pour accompagner vos mets, la carte des vins fait la part belle au bergerac sans pour autant vous ruiner. Quant à ses desserts aux fruits de saison, ils rivalisent d'originalité et surtout, ils sont délicieux.

■ L'IMPARFAIT

8, rue Fontaines, BERGERAC
☎ 05 53 57 47 92
www.imparfait.com
sarl.lesfontaines@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu unique à 29,50 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 24,50 €. *Terrasse.* Salle rustique, pierres et poutres apparentes, l'Imparfait c'est un cadre du XII^e siècle et une cuisine d'aujourd'hui, concoctée par le chef Olivier Gineste récompensé d'un Bib Gourmand, qui fait la part belle aux produits frais et du terroir avec un menu et une carte qui changent en fonction des saisons. Sa grande spécialité est sa manière de varier la préparation des ris de veau avec pour résultat, un plat toujours aussi succulent. Sinon, à la carte, c'est aussi bien du poisson comme le bar entier rôti à l'huile d'olive (18 €) que la viande comme le filet de bœuf rôti au sautoir accompagné d'une escalope de foie gras préparée avec une fricassée d'échalotes au porto et des grosses frites cuites à la graisse d'oie (26 €). A noter, une belle carte des vins avec de grands crus et de grands millésimes. Aux beaux jours, quelques tables sont installées sur cette petite rue piétonne mais il vous faut penser à la réserver.

■ CHÂTEAU DE LA CÔTE

Biras-Bourdeilles, BRANTÔME
☎ 05 53 03 70 11 – Fax : 05 53 03 42 84
www.chateaudelacote.com

Fermé du 5 janvier au 15 mars et du 15 novembre au 25 décembre. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche et les jours

fériés le midi de 12h à 13h30. Menus de 35 à 60 €. Menu enfant : 12 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Dire que ce château est sans doute l'un des plus beaux du Périgord n'est en rien exagéré. Niché dans un parc aux arbres centenaires, bordés d'allées de buis, il abrite quelques chambres agrémentées de cheminées, de mobilier d'époque et de lits à baldaquin. Mais ce Château de la Côte, c'est aussi un restaurant qui se fait désirer car ouvert que le soir (ah pardon, il ouvre aussi le dimanche midi). On visite donc la région avant de mettre les pieds sous la table et apprécier quelques mets qu'il est agréable de déguster dans un tel cadre. Parmi ces mets, retenons le duo de foie gras de canard d'un côté en mi-cuit à la rhubarbe et sa compotée d'oignons doux, de l'autre en escalopes de foie d'oie poêlées au Banyuls et millefeuille de Grany Smith, le mitonné de ris de veau aux morilles, crémeuse de Bergerac et l'aumônière de Cabécou fondant et son mesclun du jardin à la noisette. Une douce et appétissante parenthèse.

■ LE MOULIN DE L'ABBAYE

1, route de Bourdeilles, BRANTÔME

☎ 05 53 05 80 22

Fax : 05 53 05 75 27

www.moulinabbaye.com

reservation@moulin-abbaye.com

Fermé du 1^{er} janvier au 1^{er} avril. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menu unique à 80 €. Carte : 90 € environ. Formule du midi : 38 €. American Express. Terrasse. Si vous aimez le luxe et la volupté dans un cadre où la nature joue pleinement son rôle, offrez-vous ce beau Moulin au bord de la Dronne. La salle à

manger du restaurant est tout en lumière avec ses huit fenêtres en arceaux, sa terrasse ombragée donnant sur la Dronne. La direction mise sur le produit traditionnel de qualité mais toujours avec une pointe d'originalité : foie gras de canard mi-cuit, brioche tiède à la farine de châtaigne, chutney d'oignons, raisins et gingembre ; sandre rôti retour de la vigne, jus de verjus du Périgord ou carré d'agneau du Quercy en croûte de foin paysan, escaoutoun landais crémeux pour 2 personnes. En dessert le soufflé chaud aux pêches blanches et citron est un pur bonheur. Une nouvelle formule avec dix plats en mini portions de l'entrée au dessert pour 38 € permet d'apprécier tous les talents du chef pour un prix raisonnable.

■ LA VILLA ROMAINE

Saint-Rome, CARSAC-AILLAC

☎ 05 53 28 52 07

Fax : 05 53 28 58 10

www.lavillaromaine.com

contact@lavillaromaine.com

Haute saison : ouvert du jeudi au mardi le soir de 19h à 21h. Ouvert 7j/7 en juillet en août. Menu unique à 32 €. Accueil des groupes. Terrasse. Ce n'est pas l'adresse la plus médiatique du département mais elle entre sans aucun doute dans le top 10 des meilleurs rapports qualité/prix avec un menu à 32 € qui nous a enchantés. Jugez plutôt : ravioles de tourteaux, petits légumes et jus de carcasse, queue de lotte de Bretagne rôtie au lard, émulsion de cèpes et risotto carnaroli au potimarron et pour conclure, pastilla au chocolat noir grand cru des Caraïbes, sucre roussi au lait. On reviendra pour le pigeonneau désossé, foie poêlé et fondue de carottes du potager au cumin.



Le Château de La Côte.

■ LE MOULIN DU ROC

CHAMPAGNAC-DE-BELAIR

☎ 05 53 02 86 00

Fax : 05 53 54 21 31

www.moulinduroc.com

Fermé du 29 novembre au 28 mars. Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés ; le mercredi soir. Menu unique à 89 €. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 42 € (sauf le dimanche et jours fériés). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Le Moulin du Roc fut bâti en 1670 sur la Dronne, rivière qui traverse son parc, à la végétation luxuriante et où règnent la quiétude et la sérénité. On est au milieu de jardins parfois champêtres aux parfums d'exotisme, et de petites passerelles ou ponts leur confèrent un charme fou. Derrière les fourneaux, Alain Gardillou. Ce chef utilise son talent pour mettre en avant une cuisine essentiellement basée sur les produits du terroir qu'il n'hésite pas à moderniser. La formule du Moulin met en bouche avec le foie gras frais et pain grillé pour l'apéritif pour suivre par un délicieux gâteau de cèpes, émulsion crémée et un blanc de pintade rôti, pointes d'asperges, mousseline de citron et herbes fraîches aux belles saveurs. Quant à la carte des vins, elle affiche plus de 800 références toutes aussi divines les unes que les autres.

■ LA TABLE DU POUYAUD

Route de Paris

CHAMPCEVINEL

☎ 05 53 09 53 32

www.table-pouyaud.com

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h. Menus de 28 à 44 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 22 €. Terrasse.

Après six ans à l'Oison, au château des Reynats, Gilles Gourvat a repris la Table du Pouyaud, qu'il a rénovée. Le cadre est élégant et lumineux, murs clairs et éléments de décoration taupe, moquette chocolat, rideaux de lin tabac, tables de bois clair sans nappage, superbe bouquet central et tableaux colorés. Sobre et accueillant, comme l'attention immédiate à l'entrée et en salle. La carte arrive et confirme : nous sommes dans le haut de gamme sûr et sans tapage. Menu découverte à 44 € pour se laisser surprendre en 5 temps par le chef selon l'inspiration et le marché. Le menu à 28 €, servi midi et soir, dans lequel on peut choisir aussi à la carte, offre d'exquises compositions, présentées avec légèreté : influence « marxienne » notamment pour un cappuccino de foie gras de canard écume arabica, plat canaille modernisé pour ce pigeonneau cuit en cocotte, et côté dessert blanc manger coco, fondant mangue, sorbet passion. L'hiver, l'ardoise magique décline par exemple 5 plats autour de la truffe (68 €). Côté vins, des grands et des locaux. La brigade est jeune, tenue noire et esprit d'équipe, le tout laisse un souvenir de sérénité et de brillante gastronomie.

■ L'OISON –
CHÂTEAU DES REYNATS

15, avenue des Reynats

CHANCELADE

☎ 05 53 03 53 59

Fax : 05 53 03 44 84

www.chateau-hotel-perigord.com

Fermé en janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30. Menus de 42 à 89 €.

Carte : 80 € environ. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Le restaurant du château des Reynats est situé dans un cadre magnifique et calme. Le chef Cyril Haberland, Lorrain d'origine, a été entre autres, second chez Thierry Marx. Néanmoins, il ne préfère pas trop mettre de fusion dans sa cuisine qui s'adresse à une clientèle parfois internationale et qui aime les produits du terroir. Pas d'artifice, simplement de l'élégance dans ses œufs de poule et truffe noire, jus d'asperges vertes et brioche parmesan Reggiano ou dans son bar de ligne, ail noir d'Aomori et petits pois au bouillon. Sa Trappe d'Echourgnac se marie étrangement avec une eau de noix Arabica et une julienne de radis. En dessert le chocolat Michel Cluizel, noix de coco, sorbet mandarine est sublime. Dans son marché, il a toujours quelques coups de cœur comme les Saint-Jacques à la saison ou l'agneau du Quercy. Le sommelier Damien Authier, toujours à l'affût de nouveautés, sait accorder mets et vins avec talent.

■ MANOIR D'HAUTEGENTE

Hautegente

COLY

☎ 05 53 51 68 03

Fax : 05 53 50 38 52

www.manoir-hautegente.com

Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} avril. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 21h. Menus de 35 à 70 €. Menu enfant : 20 €. Accueil des groupes.

Terrasse. Tout de vigne vierge vêtu, ce beau manoir se dresse au milieu d'un parc arboré. A ses pieds, une rivière et autour, de la verdure comme s'il en pleuvait. Quand on cherche un lieu charmant, inutile de tergiverser pendant des lustres, ce manoir semble être la meilleure adresse. Et pas seulement pour le cadre. Le chef au restaurant gastronomique se défend aussi très bien et heureusement pas dans un répertoire périgourdin à base de foie gras et de confit. Oh certes, il y a bien le magret de canard à l'orange dans un des menus mais pour le reste, il a le bon goût de cuisiner des produits venus d'ailleurs comme la selle d'agneau en croustillant d'herbes du jardin, légumes croquants sur gâteau de pomme de terre, les Saint-Jacques rôties au lait d'amande, mousseline de fèves et chips de bacon. Malgré tout, les fromages locaux reprennent le dessus notamment le Cabécou proposé chaud sur du pain grillé. Le Manoir abrite également une table plus bistrotière, la Table de Jean avec des menus à moins de 30 €.

■ CHATEAU DE LA FLEUNIE

La Fleunie
CONDAT-SUR-VÈZÈRE
☎ 05 53 51 32 74
Fax : 05 53 50 58 98
www.lafleunie.com
lafleunie@free.fr

Fermé du 1^{er} décembre au 31 janvier. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du mercredi au lundi le midi de 12h à 13h30. Menu unique à 45 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Le Périgord Noir regorge de châteaux. Au détour d'une petite route de campagne, ils apparaissent tous aussi majestueux les uns que les autres. Certains sont privés, d'autres se visitent, d'autres enfin ouvrent leurs portes pour un séjour mémorable au cœur de la campagne. C'est le cas de ce château de Fleunie construit au XII^e siècle. Blotti dans un parc d'une centaine d'hectares, il abrite de très jolies chambres et deux restaurants. Le premier n'est ouvert qu'aux beaux jours au bord de la piscine pour un déjeuner léger composé de salades et de grillages. Le second plus gastronomique attire les gourmets de la région qui le temps d'un repas, se sentent ailleurs. Le chef travaille les beaux produits nobles comme le foie gras ou le homard comme le prouve cette première entrée, croustillant de homard au curry, tagliatelles de courgettes marinées au citron. A suivre, le classique filet de bœuf du Limousin façon Rossini et sa poêlée de champignons et enfin, la petite crème brûlée à la lavande, elle aussi très classique.

■ LE PETIT PARIS

Le Bourg, DAGLAN
☎ 05 53 28 41 10
www.le-petit-paris.fr

Fermé du 16 novembre au 12 février. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 29 à 37,50 €. Carte : 29 € environ. Formule : 26,50 €. Terrasse.

La cuisine de cet ancien bar-tabac transformé au fil des années en véritable repère gourmand par le couple Guilbot, est aussi créative que savoureuse. Pour apprécier les plats traditionnels du terroir, notamment le foie gras mi-cuit, les ris d'agneau en fricassée à l'armagnac, le magret et confit de canard superbement revisités, c'est ici qu'il faut venir se glisser. En terrasse l'été qui donne sur la place de ce charmant village ou à l'intérieur, entièrement refait, on se laisse séduire par le nem de confit de canard, paleron limousin et escalope de foie gras poêlée... sans parler de la mousse soufflée au chocolat mi-cuite qui est une solide gourmandise que notre palais n'oublie pas de sitôt.

■ L'ESPLANADE

2, rue Pontcarroul
DOMME
☎ 05 53 28 31 41
Fax : 05 53 28 49 92
www.esplanade-perigord.com

Fermé du 15 janvier au 28 février et du 1^{er} novembre au 15 décembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 20h45. Menus de 35 à 95 €. Carte : 60 € environ. American Express, Diners Club. Terrasse.

L'Esplanade ne faillit pas à sa réputation de restaurant gastronomique, qui porte bien au-delà du Sarladais. René Gillard avait imposé l'établissement sur un haut niveau de savoir-faire et son gendre, Pascal Bouland, poursuit l'aventure avec sa femme Sophie. Le terroir et la mer sont les rois de cette belle table, qui ouvre une vue inoubliable sur la vallée à ceux qui savent réserver assez tôt côté terrasse. La carte varie au fil des saisons. Le saucisson de canard sur lit de pomme de terre confite est un doux commencement. Mais on peut se régaler d'une brochette aux truffes, simple mais toujours aussi merveilleuse. On poursuit par un bar rôti, purée de céleri infusion d'ail et jus de veau assez original et pour terminer par des profiteroles glace gingembre et coulis d'abricot tiède qui laissent un grand souvenir.

■ LA COUR D'EYMET

32, boulevard National, EYMET
☎ 05 53 22 72 83
www.lacourdeymet.com
la.cour.deymet@wanadoo.fr

Fermé du 15 février au 15 mars. Basse saison : ouvert du jeudi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h30. Haute saison : du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h30 et le soir. Menus de 28 à 49 €. Formule du midi : 12 €. Terrasse.

Une table discrète installée dans une magnifique bastide. Discrète mais diablement gourmande grâce au professionnalisme de François Kartheiser, qui a travaillé chez Georges Blanc à Vonnas et chez Laurent à Paris. Sur la terrasse l'été, c'est un bonheur de goûter le travail de François qui sait varier les plaisirs en suivant les saisons. Il fabrique lui-même son pain, prépare lui-même son saumon fumé – un vrai délice –, réalise un excellent foie gras mi-cuit et sa grande nouveauté, c'est sa miellerie, car il a une véritable passion pour les abeilles. Lors de notre venue, nous avons apprécié après la crème de légumes, le saumon braisé, sauce vin blanc et salade d'algues marines et en dessert un assortiment de fruits rouges accompagné de glaces et sorbets maison, simple mais efficace. Tout est de bon goût, sans prétention mais toujours bien présenté et exécuté. On peut profiter des formules du midi, des formules du soir ou se plonger dans des menus ou dans la carte, encore plus gastronomiques.

■ **AUBERGE DES FONTILLES**

Les Fontilles, LA DOUZE

☎ 05 53 06 71 43

www.auberge-des-fontilles.fr
aubergefontilles@wanadoo.fr

Fermé du 13 novembre au 21 janvier. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 20h30. Menus de 20 à 34 €. Chèque Vacances.

Accueil des groupes.

Vous voulez apprécier le répertoire classique de la gastronomie périgourdine ? Bienvenue à l'Auberge des Fontilles, chez Françoise et Jean-Louis ravis d'ouvrir les portes de leur demeure. Si la maison fait chambres d'hôtes et possède une boutique pour remplir votre coffre de toutes les spécialités de la région, elle a aussi la bonne idée d'abriter une salle de restaurant où vous pourrez déguster le confit de canard ou d'oie, le cassoulet maison, le magret de canard, l'omelette aux truffes ou aux cèpes sans oublier le traditionnel gâteau au noix. Et si le cœur vous en dit, vous pourrez en sortant de table démontrer tous vos talents de pointeur en vous accordant une partie de pétanque à moins que vous ne préfériez une balade digestive dans le village.

■ **LA BELLE ETOILE**

Le Bourg, LA ROQUE-GAGEAC

☎ 05 53 29 51 44

Fax : 05 53 29 45 63

www.belleetoile.fr
hotel.belle-etoile@wanadoo.fr

Fermé du 2 novembre au 1^{er} avril. Ouvert le mardi et le jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au dimanche le soir de 19h à 21h. Menus de 30 à 50 €. Carte : 35 € environ. American Express. Terrasse.

Cette maison familiale, troisième génération, mérite que l'on s'y attarde pour la qualité de la table, mais aussi pour y séjourner car ici, dormir à « La Belle Etoile » veut dire dormir dans des chambres spacieuses et confortablement meublées, au pied de la falaise. C'est Régis Ongaro qui œuvre en cuisine. Il nous régale avec des plats traditionnels et raffinés tout en laissant une place à la créativité que l'on retrouve dès le premier menu. Filets de rouget barbet en croûte de pain de mie, tomates confites au basilic, buée de foie gras truffée de feuille de chou et matignon de légumes au jus de truffe, chaud froid de fraises gariguettes au sabayon monbazillac... Voilà quelques délices sans oublier les valeurs sûres de la maison : l'œuf cocotte aux morilles et les huîtres pochées.

■ **LA PLUME D'OIE**

Le Bourg, LA ROQUE-GAGEAC

☎ 05 53 29 57 05

www.aubergelaplumedoie.com

Fermé du 15 novembre au 15 décembre. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 21h45 ; du mardi au dimanche le midi de 12h30 à 13h45. Menus de 29 à 48 €. Carte : 60 € environ. Accueil des

groupes. Est-il encore nécessaire de le préciser ? La Roque-Gageac est sans aucun doute l'un des plus beaux villages de France. Et dans cette Dordogne si appréciée des Anglais, quoi de plus naturel que d'en trouver un derrière les fourneaux. Les Anglais savent cuisiner ? Oui et plutôt bien et Marc Walker nous en fait la démonstration à chaque service. Ce passionné est arrivé bien avant ses compatriotes et il est aujourd'hui à la tête d'une institution et tout le monde salue son talent. Notre dernière visite a confirmé tout le bien que l'on pensait de lui et ceci grâce à une fine raviole de grosse langoustine, nage mousseuse de carapaces, relevée au poivron doux, un suprême de canette grillée, jus au vin de noix et une poire pochée au sirop d'épices et macaron glacé à la gousse de vanille.

■ **LE MOULIN DE LA BEUNE**

2 Rue du Moulin Bas

LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

☎ 05 53 06 94 33

Fax : 05 53 06 98 06

http://moulindebeune.com
contact@moulindebeune.com

Fermé de novembre à avril. Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi de 12h à 13h30 ; tous les jours le soir de 19h à 21h. Menus de 18 à 48 €. Terrasse.

Ambiance feutrée dans la salle principale du Vieux Moulin, le restaurant du Moulin de la Beune. On ne reste pas insensible à ces pierres apparentes, ces poutres et les chandeliers sur les tables nappées de blanc. Élégance et raffinement sont au rendez-vous. Évidemment l'été, on file en terrasse pour profiter de l'environnement bucolique qui ne saurait faire oublier la cuisine proposée par Georges Soulié qui se la joue classique sans tomber dans le menu de touristes. Il travaille les produits locaux en les respectant qu'ils se nomment cèpes, truffes ou foie gras. On ne peut que céder à l'appel de leurs saveurs avant de rejoindre le parc pour un café et éventuellement un armagnac à consommer avec modération.

■ **HOSTELLERIE DU PASSEUR**

Place de la Mairie

LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

☎ 05 53 06 97 13

Fax : 05 53 06 91 63

www.hostellerie-du-passeur.com

Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} avril. Ouvert le dimanche, le lundi et du mercredi au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; tous les jours le soir de 19h à 21h. Menus de 32 à 43 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14 €. Terrasse.

Qui dit Hostellerie du Passeur, dit Menu du Passeur. C'est évidemment lui qui a attiré nos papilles. Au menu, une entrée, un plat et un dessert à choisir dans la carte. Ce sera donc la salade périgourdine revisitée : crème brûlée au foie gras de canard, nems croustillants aux gésiers d'oie confits et fin tartare de magret de canard. Quel clin d'œil à



© HOSTELLERIE DU PASSEUR

■ CHATEAU DES VIGIERS

Les Vigiers, MONESTIER

☎ 05 53 61 50 00

Fax : 05 53 61 50 20

www.vigiers.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Menus de 45 à 75 € (au restaurant Les Fresques). Formule : 25 € (à La Brasserie du Chai). Vin au verre. American Express. Terrasse.

Deux tables, deux ambiances dans ce sublime château que certains nomment « le Petit Versailles » niché à 20 minutes de Bergerac. La première, La Brasserie Le Chai est une bonne entrée en matière pour découvrir et apprécier la cuisine du toulousain, Didier Casaguana. Mais notre coup de cœur va pour Les Fresques qui, vous l'aurez compris, prend le relais le soir. Situé dans l'aile droite du Château, avec vue imprenable sur le lac, le restaurant tient son nom des somptueuses fresques qui ornent les murs. Un spectacle à lui tout seul qui ne doit pas vous faire oublier les créations de Didier qui sont toujours aussi convaincantes notamment le pressé de foie gras et sa comotée de coings et pommes, le suprême de poulet fermier cuit en basse température aux cèpes, jus réduit à la noisette et le gâteau croquant aux deux chocolats. C'est une cuisine sans prétention mais appréciée dans un cadre hors du commun et rien que pour ça, cela mérite une visite gourmande.

Hostellerie du Passeur.

toutes ces salades périgourdines qui envahissent le moindre restaurant à touriste et qui sont la plupart du temps sans intérêt. A suivre, pour quitter un peu le Périgord, un filet de bar cuit sur sa peau, poireaux et endives étuvés aux éclats de morilles et bouillon mousseux avant l'arrivée d'un fin craquant de fraises, la Dordogne est un peu la capitale de la fraise, en cappuccino, crème brûlée à la vanille. Une belle adresse pour sortir des entiers battus.

■ LA METAIRIE

Millac, MAUZAC-ET-GRAND-CASTANG

☎ 05 53 22 50 47 – Fax : 05 53 22 52 93
www.la-metairie.com

Fermé du 4 janvier au 15 mars et du 31 octobre au 21 décembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h. Menus de 28 à 50 €. Terrasse.

Vous rêvez d'une ambiance bucolique ? Vous aimeriez dîner en terrasse avec comme compagnon, le soleil couchant ? Vous appréciez les ambiances campagne ? Alors bienvenue dans cette charmante maison du XIX^e siècle aussi paisible que gourmande. Des poutres apparentes, un vaste parc, des couleurs pimpantes, une terrasse donnant sur le jardin, un vrai petit coin de paradis. Certes, l'hiver, elle ferme ses portes mais votre patience sera récompensée aux beaux jours avec une cuisine d'inspiration régionale mais qui ne tombe pas dans le folklore. Bien au contraire. Elle se veut sérieuse, présentée comme le veut l'époque. Pour s'en convaincre, il faut goûter le foie gras mariné au monbazillac pour commencer avant l'arrivée du filet de bœuf et pomme de terre tapée aux truffes à moins que vous ne préférerez le carré d'agneau rôti ou le ris de veau aux giroles.

■ BISTROT 2

Place du Foirail, MONPAZIER

☎ 05 53 22 60 64 – www.bistrot2.fr

Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au jeudi, le samedi et le dimanche le soir de 19h à 21h. Menu unique à 23,22 €. Menu enfant : 12,22 €. Formule du midi : 15,75 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

L'ancien hôtel de Londres, belle bâtisse aux pierres ocre, est devenu le second établissement de l'hôtel Edward qui appartient à Arjan et Marije Capelle. Il a conservé sa belle terrasse ombragée de glycine avec vue magnifique sur l'entrée du village, terrasse idéale pour juste boire un verre et croquer une tarte ou déguster une glace, mais le cadre intérieur et la table ont complètement changé. La décoration s'articule en noir et blanc, avec des déclinaisons de « 2 » et des vues du Monpazier d'autrefois dans le bar. Le chef prépare une cuisine du terroir. Un bon choix d'entrées, de plats et de desserts permet à chacun de trouver son compte. Le menu enfant est particulièrement révélateur de l'intention qui guide l'amour de la cuisine en ces lieux : crevettes nature, magret de canard avec pâtes, moelleux au chocolat. Une table de jeu est spécialement destinée aux enfants. Il existe même un menu bébé avec petit pot pour les 6 à 18 mois. Ambiance conviviale, déco originale, terrasse design, équipe de choc et de charme au service frappée du « 2 » dans le dos : autant de « plus » ajoutés à cette bonne table.

■ **RESTAURANT ELEONORE –
HOTEL EDWARD 1^{ER}**

5, rue Saint-Pierre
MONPAZIER

☎ 05 53 22 44 00

Fax : 05 53 22 57 99

www.hoteledward1er.com

Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Ouvert du jeudi au mardi le soir de 19h à 21h. Ouvert tous les soirs en juillet et en août. Menus de 30 à 40 €.

American Express. Terrasse.

Si le Bistrot 2 est l'annexe bistrotière de l'hôtel Edward 1^{er}, qui pour la petite histoire fut roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, Éléonore est la table gastronomique de cette prestigieuse demeure d'Arjan et Marije Capelle. A chaque jour suffit sa peine dit-on ? Ici, ce serait plutôt à chaque jour, son marché et donc son menu. Éléonore ne tombe pas dans la cuisine régionale à outrance. En résumé, elle ne place pas le foie gras au cœur de toutes ses créations. Au contraire, elle sort du répertoire traditionnel pour s'aventurer vers d'autres plats même si parfois, et à juste titre, des touches locales viennent se mêler à la fête. Nous avons volontairement délaissé les classiques du Sud-Ouest pour nous concentrer sur un saumon mi-cuit, sauce aux herbes et asperges blanches puis sur un canon d'agneau, haricots cocos à la sauge, tomates confites et espuma à l'ail que nous avons préféré au filet de sandre et pied de cochon en croustillant, pomme de terre fondantes, sauce au vin rouge. Pour terminer, le sablé aux oranges confites et en marmelade a beaucoup plus d'intérêt que la classique poire Belle Hélène.

■ **CHATEAU LES MERLES**

Tuilières, MOULEYDIER

☎ 05 53 63 13 42

Fax : 05 53 63 13 45

www.lesmerles.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h. Menus de 39 à 45 €. Carte : 45 € environ. Terrasse.

Au beau milieu des vignobles de Bergerac et d'un golf, ce très beau château du XVII^e entièrement rénové propose des chambres et un grand appartement avec le confort moderne sans rien dénaturer. Bien que la qualité des prestations soit à la hauteur de son image, l'esprit de la maison n'est absolument pas snob. Pour se restaurer, il y a la table de « La Bruyère Blanche » qui a subi un rafraîchissement. Les chefs, Darius Belvès et Bas Holten sont tous les deux passés par de grandes tables avant de venir aux Merles. Ils proposent des plats de saison où il mettent en valeur les produits du potager du château en les revisitant avec des pointes d'exotisme : salsifis piqué au saumon fumé, mayonnaise chaude à la noix de muscade, filet de chevreuil à la ficelle, consommé de gibier et de céleri, salade de betterave rouge aigre-douce, purée

de pomme et pomme de terre, shii take laqué. Si le temps vous manque parce que accroc à votre parcours de golf, « Le Bistrot » vous permettra de vite et bien vous restaurer dans un cadre rustique judicieusement marié avec un mobilier contemporain.

■ **LA CHAUMIERE**

53, rue du 4 Septembre

MONTIGNAC

☎ 05 53 50 14 24

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 20h30. Menu unique à 18,50 €.

Carte : 25 € environ.

Les montagnes de Savoie s'invitent en Périgord, avec la décoration qui va avec. Les spécialités alpines permettent de changer un peu du magret local. La tartine alpage est délicieuse, les tartiflettes, fondues et autres reblochons sont les bienvenus ! A essayer absolument les chiffonnades et l'Assiette du Jura (charcuterie mixte et fromage typique du Périgord fondant) accompagnée de pommes de terre nature, avec une salade verte. Si vous êtes aficionados du local, la salade périgourdine est faite pour vous, accompagnée d'un rosé voisin : un coteaux-de-glanes. Le chef a reçu le label de Maître restaurateur, qui garantit une cuisine réalisée à base de produits frais. L'accueil est agréable et soigné.

■ **LE RELAIS**

DU SOLEIL D'OR

16, rue du 4-Septembre

MONTIGNAC

☎ 05 53 51 80 22

Fax : 05 53 50 27 54

www.le-soleil-dor.com

soleil-or@wanadoo.fr

Fermé du 15 janvier au 15 février. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h15 ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 26,50 à 53 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 11,60 € (au bistrot). Accueil des groupes. Terrasse.

Ici aussi, on pratique le deux en un. Pour les plus pressés ou pour les moins fortunés, le Bistrot est une agréable adresse gourmande avec des formules à partir de 10,50 €. Pour les autres, Le Relais du Soleil d'Or est une table gastronomique (menu à partir de 26,50 €) qu'il est agréable d'apprécier en été au bord de la piscine. Si la pluie s'invite, on se réfugie dans la salle principale. Mais quel que soit l'endroit choisi, il sera de bon goût de goûter les créations du chef qui propose des assiettes qui oscillent entre spécialités régionales et spécialités composées à partir de l'ensemble de notre patrimoine culinaire. Ainsi, on peut taquiner un millefeuille breton à la crème pistache, griotte et abricot ou oser un gâteau de Saint-Jacques beurre aux herbes, mousse de brochet et endives. Ensuite, même hésitation. Régionalisme avec un tournedos de

canard façon tournedos sauce miel et agrumes, gâteau de carottes au raisin sec et ses suprêmes d'agrumes ou classique national avec filet de saint pierre à la crème de corail d'oursins et mousse aux trois légumes. Les desserts sont tous faits maison : le gâteau aux noix et sa boule de glace sont accompagnés d'une verrine de liqueur de noix. Un vrai bonheur !

■ LE CLOS SAINT-FRONT

5-7, rue de la Vertu

PÉRIGUEUX

☎ 05 53 46 78 58

Fax : 05 53 46 78 20

www.leclasssaintfront.com

contact@leclasssaintfront.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30.

Ouvert 7 jours sur 7 du 1^{er} juin au 30 septembre.

Menus de 26 à 62 €. Menu enfant : 12 €. Formule

du midi : 17 €. Vin au verre. American Express.

Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Une cinquantaine de couverts dans deux salles au ton fraise écrasée et au mobilier Louis XVI, une dizaine dans un salon séparé et jusqu'à 50 en terrasse : le Clos sait et peut recevoir. Le maître des lieux, Patrick Feuga, en plus de l'accueil, est aussi en cuisine. Avec la complicité de deux seconds, il ne s'interdit rien. Il croise les produits du Périgord et les influences lointaines glanées çà et là lors de ses voyages, surtout en Asie : une trilogie de foies gras « trois expressions », un magret de canard rôti et rougail de noix et pistache et cacahuètes, riz au lait de coco ou encore un esturgeon Rossini, points de suspension balsamique/amarena, Tatin aux deux pommes et un dessert un fondant choco/menthe, mirepoix d'ananas à la menthe, voilà ce qu'il est capable de faire au quotidien.

■ L'ESSENTIEL

8, rue de la Clarté

PÉRIGUEUX

☎ 05 53 35 15 15

<http://restaurant-perigueux.com>

Fermé du 1^{er} au 13 juillet. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h15. Menus de 37 à 72 €. Carte : 60 € environ.

Formule du midi : 25 €. Vin au verre.

Eric Vidal est le seul étoilé de Périgueux et cela depuis deux ans. Et il en est fier. La première année il a revu entièrement la décoration intérieure, la deuxième année ce sont les prix qui ont été revus à la hausse... avec des suppléments aux menus : 19 € de plus pour un homard bleu rôti à l'huile d'olive, un ragoût de légumes aux pieds de cochon, les sucs des carapaces en émulsion ou 15 € pour un épais morceau de turbot sauvage rôti aux asperges vertes et artichauts poivrades, un jus de viande et une crème légère de pommes de terre à l'huile de truffe, moins justifié... En entrée on a aimé

l'asperge verte dans tous ses états, rôtie, crue en salade, en fin velouté, sur une tranche de foie gras de canard poêlé, et cette fois-ci sans supplément. Magali accueille en salle et en terrasse. Les bergerac tiennent une belle place sur la carte, notamment le clos-des-verdotts et le moulin-notam-dames.

■ LA TAULA

3, rue Denfert-Rochereau

PÉRIGUEUX

☎ 05 53 35 40 02

lataula@laposte.net

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 15h et le soir de 19h à 22h30. Menus de 29,50 à 36,50 €. Formule du midi : 17,90 € (sauf le week-end). Vin au verre. Terrasse.

A signaler car c'est assez exceptionnel que ce restaurant accueille jusqu'à 15h pour le déjeuner et jusqu'à 22h30 pour le dîner. Christine Maurence est aux commandes de cette belle et bonne table, avec des spécialités comme le foie gras rôti aux épices, les rognons de veau graine de moutarde, le nougat glacé aux noix... Le maître d'hôtel est très professionnel, le décor vieilles pierres et tons ocrés très agréable. C'est vraiment une adresse constante en qualité. Belle sélection de vins dans la carte avec notamment un monbazillac Belingard ou encore un pécharmant Tiregand pour ne citer qu'eux.

■ LA SOURCE DE PEYSSOU
SAINT-AVIT-SENEUR
☎ 05 53 61 64 19
www.lasourcedepeyssou.com
Fermé du 15 novembre au 15 décembre. Ouvert du vendredi au mercredi le midi à partir de 12h et le soir. Menus de 32 à 37 €. Menu enfant : 15 €. Terrasse.

■ LA SOURCE DE PEYSSOU

SAINT-AVIT-SENEUR

☎ 05 53 61 64 19

www.lasourcedepeyssou.com

Fermé du 15 novembre au 15 décembre. Ouvert du vendredi au mercredi le midi à partir de 12h et le soir. Menus de 32 à 37 €. Menu enfant :

15 €. Terrasse.

Une très jolie maison de 300 ans, posée au milieu de la nature entre Bergerac et Périgueux l'on s'installe en terrasse quand le temps le permet. Dans le cas contraire, on se réfugie dans l'intérieur douillet, accueillis chaleureusement par Grete et l'on se concentre sur les assiettes de Jean-Claude Laurent, Maître Cuisinier de Belgique. Parmi les propositions, nous avons apprécié la petite la petite salade liégeoise à la vinaigrette chaude de framboise. Le saucisson de magret de canard farci de foie gras, braisé dans sa feuille de vigne, chutney d'abricots était une régale de finesse. La tartine de cabécou aux fines herbes s'est dégustée avec plaisir tandis que la pêche blanche façon Melba, sirop de vinaigre de myrtilles mettait un excellent point final à ce menu. Comme le disait Montaigne, « Vignobles, truffes, cèpes, foies gras, authentiques trésors de notre Périgord raviront ton palais car tu sais, j'en suis sûr, la cuisine apprécier ». Chez Jean-Claude, cette citation se vérifie à chaque service. Sur place quatre chambres d'hôtes de 50 € pour une personne à 105 € pour quatre, petit déjeuner inclus et table d'hôtes à 27,50 €.

■ **AUBERGE LOU PEYROL**

Le Bourg

SAINT-MARCEL-DU-PÉRIGORD

© 05 53 24 09 71

<http://restaurant-chambres-dordogne-perigord.com>

Fermé du 24 au 25 décembre. Ouvert du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Menu unique à 35 €. Carte : 45 € environ. Terrasse.

Lou Peyrol, dans le charmant village de Saint-Marcel au cœur du Périgord. Un restaurant de campagne, mais bien dans son époque. N'allez pas imaginer que vous entrez dans une auberge, mais bel et bien dans un restaurant gastronomique ! Aux fourneaux, Philippe, un alsacien qui a travaillé un peu partout en Europe avant de tomber amoureux de ce petit coin de paradis dans lequel il vit et il travaille avec son épouse. Sérieux, appliqué, il propose une cuisine, comme le restaurant, bien dans son époque sans tomber dans le cliché de la cuisine du Sud-Ouest. Le poisson, tout comme le bar ou le saumon, a son mot à dire au milieu du foie gras. Et les Saint-Jacques ne sont pas en reste. Vous insistez pour du foie gras ? Très bien, il est ici servi avec un caramel au vin rouge de Bergerac. Une adresse secrète où il fait bon vivre et où vous ne serez pas déçus.

■ **LE PETIT LÉON**

Le Bourg, SAINT-LÉON-SUR-VÉZÈRE

© 05 53 51 18 04

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 15 à 25 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. American Express. Jardin. Terrasse.

Ici, le bonheur est dans le parc fleuri, face au château. A la carte, parmi les entrées, entre le gaspacho et le mi-cuit de foie gras et salade au vinaigre de vanille il y en a pour tous les goûts et tous les porte-monnaie. Dans les plats, on peut choisir la caille aux magrets à la lavande ou encore le filet de bœuf sauce indienne. Le menu gourmand offre un tranché de saumon façon gravelacks, des filets de perche en civet sauce vin rouge, un gâteau aux noix. On peut aussi juste s'arrêter en journée pour s'accorder une pause glace, pâtisserie ou rafraîchissement, marquissette de chocolat à la noix de coco ou encore flan chaud aux pommes, glace et caramel de poivrons rouges. Il est prudent de réserver pour savourer une soirée d'été où l'on dîne sur la pelouse.

■ **ÉTINCELLES**

Le Bourg, SAINTE-SABINE-BORN

© 05 53 74 08 79

www.gentilhommeiere-etincelles.com

Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 49 à 81 €. Uniquement en juillet et en août. Menu unique à 66 € le dimanche midi. Menu unique de 29 à 46 € seulement le midi en juillet et août. Jardin. Terrasse.

Dans ce petit village situé un peu avant le Lot-et-Garonne, entre Beaumont-du-Périgord et Villeréal, le restaurant gastronomique de Vincent Lucas. Cet esprit de chercheur de saveurs offre une cuisine d'inspiration où il interprète les produits du Périgord tout en les respectant, mais pas seulement, car il reste largement ouvert sur des univers étranges et étrangers. Il est difficile d'énumérer ses plats car ils varient au quotidien. Le menu « découverte » peut proposer par exemple un risotto Aquarello petit gris et mozzarella et chanterelles au beurre, suivi d'un quasi de veau rôti, cocos au citron confit et légumes d'hiver avec huile végétale et pour finir d'un ananas caramélisé au pan massala, velouté ivoire de vanille, biscuit tiède aux amandes et cacahuètes, glace à la badiane. Tout est à tomber par terre tant les saveurs sont harmonieuses et délicates en bouche. Anne est en salle et conseille avec beaucoup de professionnalisme. Quant aux lieux, ils sont raffinés, de bon goût, dans un esprit qui respecte le naturel. Les deux chambres d'hôtes (85 € à 100 €) sont à l'image de la maison : boutis, épices, voilages, galets, bois, paille, quelques évocations pour donner le ton d'une atmosphère de bien être aux allures hétéroclites, des senteurs particulières, des sensations au toucher bien distinctes...

■ **LA CHARTREUSE DU BIGNAC**

Le Bignac, SAINT-NEXANS

© 05 53 22 12 80 – Fax : 05 53 22 12 81

www.abignac.com

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au lundi le soir de 19h30 à 22h. Réservation impérative. Menus de 33 à 40 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Si cette sublime demeure est avant tout connue pour la qualité de son hôtellerie nichée au cœur du vignoble, elle abrite cependant une table très agréable. Alors oui, elle se mérite car elle n'ouvre pas au déjeuner. Il faut donc attendre le soleil couchant pour rejoindre cet immense parc et pénétrer dans la maison de Jean-Louis Viargues et son épouse qui vous reçoivent avec raffinement. Une fois à table, laissez venir à vous les gourmandises du moment issues d'un répertoire classique propre au Périgord. Des classiques que vous n'oubliez pas d'escorter de beaux flacons issus des vignes voisines. Une adresse charmante, douce presque zen.

■ **LE SAINT-MARTIAL**

Le Bourg, SAINT-MARTIAL-DE-NABIRAT

© 05 53 29 18 34 – Fax : 05 53 29 73 45

www.restaurant-saint-martial-24.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 32 à 65 €. Formule du midi : 25 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse. Valérie et Jean-Marc Réal ont fait de cette superbe bâtisse de pierres ocres, une étape gastronomique appréciée. A l'intérieur, avec sa belle cheminée, la salle

de restaurant où se mêlent raffinement rustique et confort, offre une vingtaine de couverts. Quant à la terrasse et son mobilier design, elle est très appréciée dès les premiers rayons de soleil. Parmi les spécialités qui changent au fil des saisons, on retrouve le millefeuille de tourteau rémoulade de céleri et pommes, la brunoise d'avocats à la savora vinaigrette d'agrumes à l'encre de seiche bouquet de roquette, le dos de cabillaud étudiée de coco de Paimpol aux pieds de cochon ou encore, la poêlée d'encornets façon piperade jus de homard. En automne, c'est le gibier qui s'invite à la table, avec notamment le fameux lièvre à la royale. Côté dessert, le crumble au chocolat et figues rôties au poivre de Sichuan accompagné d'une glace aux pétales de rose est un délice.

■ HOSTELLERIE SAINT-JACQUES

Le Bourg, SAINT-SAUD-LACOUSSIÈRE
 ☎ 05 53 56 97 21 – Fax : 05 53 56 91 33
<http://st.jacques.pagesperso-orange.fr>
Fermé du 2 au 23 janvier et du 28 novembre au 24 décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 35 à 80 €. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 25 € (sauf le dimanche et jours fériés). American Express. Terrasse.

L'Hostellerie Saint-Jacques est une excellente table familiale du Périgord Vert. Pendant que Sandrine veille au confort de la clientèle, Thierry assure l'excellent niveau culinaire. Il compose des plats inventifs : foie gras de canard poêlé pané au pain d'épice, Saint-Jacques aux truffes, lapereau en cannelloni, risotto de homard aux artichauts et parmesan... Quant à la carte des vins, si vous êtes amateurs, c'est l'une des plus belles du département. La salle à manger ouvre sur le jardin où l'on vous sert dès les beaux jours.

■ LE BISTRO DE L'OCTROI

111, avenue de Selves
 SARLAT-LA-CANÉDA
 ☎ 05 53 30 83 40
www.lebistrodeloctroi.fr
bistrodeloctroi@orange.fr
Fermé du 24 au 25 décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 à 26 €. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Cette maison très bien tenue par Gérard et Maryline Lasserre est un peu à l'écart de la cohue de la cité médiévale. En cuisine, le chef excelle dans le style bistrannique et l'ardoise est toujours belle : poêlée de trois escalopes au foie de canard au jus de cidre, tête de veau maison sur pommes de terre tièdes, sauce gribiche, caille désossée, farcie aux châtaignes, sauce verjus. L'assiette périgourdine présente tout le repas en une fois, copieusement et joliment servi. L'idée des deux menus complets, avec déclinaison possible seulement par entrée, plat ou dessert donne à chacun, selon moyens et appétit, la possibilité de choisir. La carte des vins balance tendrement entre bergerac et bor-

deaux. Le service est aimable et efficace, dans un cadre de pierres apparentes pour les deux salles intérieures et de la vaste terrasse, bien isolée de la rue.

■ LE GRAND BLEU

43, avenue de la Gare
 SARLAT-LA-CANÉDA
 ☎ 05 53 31 08 48 – www.legrandbleu.eu
contact@legrandbleu.eu
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du jeudi au dimanche le midi de 12h30 à 14h. Menus de 36 à 95 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Avec une belle cheminée de pierre, des œuvres de Fernando Costa et un art de la table digne des grandes tables, le cadre est chaleureux. Céline orchestre le service pendant que Maxime Lebrun s'affaire au piano. Ses lettres de noblesse, il les a obtenues après avoir œuvré à Paris à La Tour d'Argent, au Relais d'Auteuil, au Grand Véfour, au château de Puy Robert à Montignac et au Centenaire aux Eyzies. Ses suggestions sont infinies, les désignations aussi belles que les mets sont délicieuses et la présentation heureuse. Il propose une table hautement gastronomique et originale car il aime fusionner saveurs traditionnelles et nouvelles tout en travaillant au rythme des saisons : sushi de saumon à la mangue, émulsion lait de coco et glace au riz basmati ; esturgeon caramélisé sur un risotto à la patate douce, émulsion à l'ail doux ; filet de bœuf de l'Aubrac sur un jus tranché, salade croquante de légumes au vinaigre de riz. Le livre des desserts est à se régaler à la seule lecture : macaron au chocolat, crème d'avocat banane et ses fraises, sorbet coco ou soufflé à la pêche et glace vanille.

■ LES AGAPES

Rue de la Halle, TERRASSON-LAVILLEDIEU
 ☎ 05 53 50 14 75
www.lesagapesterrasson.fr
Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 17 à 37 €. Carte : 36 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 12 € (sauf le week-end). Terrasse. La décoration utilise parfaitement la partie troglodytique qui se marie superbement avec les pierres et les poutres apparentes de la salle de restaurant. En salle, Caroline veille à ce qu'on ne manque de rien alors qu'en cuisine, Stéphane Manévy œuvre dans le traditionnel mais avec une touche personnelle très subtile, suivant les saisons. Il sait nous faire craquer devant une salade de Saint-Jacques rôties et vinaigrette à l'orange et un beau croustillant d'agneau au curry. Pour finir la tarte fine aux poires et crème d'amandes est vraiment fine en saveurs. Le menu du midi avec une entrée, un plat du jour et un dessert est parfait, les encas d'été permettent de déjeuner vite et bien, quant à la cuisine gastronomique, c'est pour elle que l'on vient et revient sur ces terrasses panoramiques...

■ **L'AUBERGE DE LA TRUFFE**

Bourg

SORGES

☎ 05 53 05 02 05

Fax : 05 53 05 39 27

www.auberge-de-la-truffe.com

contact@auberge-de-la-truffe.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir de 19h à 21h30 ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 19 à 100 €. Menu enfant : 10,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Amoureux du diamant noir, Pierre Corre la cuisine sous toutes ses formes, du potage au dessert. Vous régalez votre palais avec des plats comme le carpaccio de biche aux épices, le sandre en civet aux échalotes confites mais aussi l'incontournable lièvre à la royale. Si vous avez un peu de temps, le menu « accord mets et vins » sur trois plats est une belle aventure gustative. Quant au menu « Truffe », il est à découvrir au moins une fois dans sa vie car tout est truffé du début à la fin.

■ **L'IMAGINAIRE**

Place du Foirail

TERRASSON-LAVILLEDIEU

☎ 05 53 51 37 27

Fax : 05 53 51 60 37

www.l-imaginaire.com

Fermé du 14 novembre au 5 décembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 46 à 69 € (menu Truffes en saison : 110 €). American Express. Terrasse.

L'Hostellerie est un ancien hospice du XVII^e siècle qui, après bien des vicissitudes, fut loué à la brigade de gendarmerie qui y résida jusqu'en 1966. Delphine et Eric Samson sont aujourd'hui les heureux propriétaires de cette bâtisse, chargée d'histoire et joliment restaurée. Pour découvrir la cuisine, on s'installe dans la belle salle voûtée qui a conservé tout son charme d'antan, ou l'été sur la terrasse. Le chef a du talent et sait parfaitement bien l'exploiter pour surprendre les palais les plus délicats dans un menu spécial truffe : le céviche de coquilles Saint-Jacques à la truffe, citron et tomates confites, la côtelette de veau fourrée au foie gras, jus-sauce Périgueux et pomme soufflée et en dessert de sublimes bugnes de pomme de terre à la truffe et vanille, sorbet petit-suisse truffé.

■ **LE BISTROT D'EN FACE**

Le Bourg

TRÉMOLAT

☎ 05 53 22 80 06

www.vieux-logis.com

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Haute saison : tous les jours. Menus de 19 à 24 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,90 €. Terrasse. Le Bistrot d'En Face appartient au Vieux Logis. La cuisine

du chef, Pierre-Jean Duribreux dit « Dudu », un enfant du Nord, est vraiment plus bistrotière mais très généreuse et goûteuse. De l'œuf mayo en passant par le foie gras, l'assiette de cochonnaille, les tripes de veau à la périgourdine ou les pruneaux au vin de Bergerac, glace rhum raisin, tout est bon. Et pour les gourmands, toute une palette de desserts de grand-mère revisités. Le tout servi dans une ambiance bon enfant et un cadre rustique chic.

■ **LE RELAIS**

DES 5 CHATEAUX

Le Bourg

VÉZAC

☎ 05 53 30 30 72

Fax : 05 53 30 30 08

www.relaisdes5chateaux.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menus de 27 à 39 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Terrasse. La terrasse est à elle seule une invitation avec en point de mire les châteaux de Beynac, Castelnaud, Fayrac, Lacoste et Marqueyssac. Lydie et Gilles Morisse accueillent les clients avec un grand sourire et leur offrent le gîte et le couvert de qualité. A la carte, le choix est vaste avec par exemple parmi les entrées : terrine de queue de bœuf au foie gras ; pour les plats : côte de veau sauce morilles ou encore filet de truite désarreté aux brisures de noix, et pour finir une crème brûlée au chocolat blanc et framboise. Le menu Beynac est un festival de délices avec entrée froide comme la trilogie de foie gras, suivi d'un filet de bœuf aux éclats de truffe, d'une ronde de fromages et d'une farandole de desserts.

■ **AUBERGE DE L'ETANG BLEU**

D 93

VIEUX-MAREUIL

☎ 05 53 60 92 63

Fax : 05 53 56 33 20

www.auberge-de-letang-bleu.com

Fermé du 4 janvier au 17 mars. Haute saison : ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h15 ; le dimanche midi. Menus de 28 à 33 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Ce petit manoir de caractère a tout pour plaire. Au coeur d'un parc fleuri et boisé de dix hectares, près d'un lac privé où l'on peut se baigner, il offre le calme et la sérénité. Dès que le temps le permet, on peut prendre les repas sur la terrasse en face de l'étang, à l'ombre des chênes séculaires. Le chef met les produits du terroir à l'honneur en fonction des saisons. Parmi ses spécialités : terrine de foie gras de canard frais et son chutney exotique, émincés de magret de canard sauce au poivre, noix de Saint-Jacques rôties sauce safranée. Quant aux desserts, ils changent chaque jour.



© RESTAURANT LE PITEY

Gironde

■ ESPACE TILLAC – RESTAURANT LE JB

29, rue de la Mouline, Z.A. de la Mouline
AMBARÈS-ET-LAGRAVE

© 05 56 06 47 71

www.espace-tillac.fr.st

espace-tillac@wanadoo.fr

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 22h ; tous les jours le midi de 12h à 14h. Menus de 25 à 50 €. Formule du midi : 14,50 € (sauf le week-end). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

JB comme Jacques Belot, chef cuisinier connu et reconnu, qui tient ce restaurant aux côtés de son épouse sommelière, Chantal. Le couple a déplacé la table du Vieux Logis de Saint-Loubès pour l'installer dans un mas provençal au cœur de l'Espace Tillac, lieu charmant et accueillant. Ils y proposent une gastronomie très fine avec un large choix de plats qui mettent l'eau à la bouche. Verrine de homard aux gariguettes ? Chiffonnade de lotte aux pétales de gingembre ou encore côte de veau aux gambas ? Le choix est cornélien mais quoi que vous déciderez, vous serez comblés. Les desserts couronnent le repas en beauté, avec notamment le gratin de fruits rouges ou le capuccino tout chocolat, à tomber ! Il est bien agréable de profiter du calme de ce lieu en petite campagne, sur la grande terrasse ou dans le parc ombragé. Sachez que tous les vendredis soir ils organisent des soirées à thèmes, où la musique est souvent mise à l'honneur, et la magie aussi !

■ LE PATIO

10, boulevard de la Plage, ARCAÇON

© 05 56 83 02 72 – Fax : 05 56 54 89 98

www.lepatio-thierryrenou.com

Fermé du 23 octobre au 2 novembre. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 58 à 85 €. Carte : 35 € environ. Accueil des groupes. Le chef, ancien étoilé des grandes maisons, arrive en plein quartier de l'Aguillon pour régaler une clientèle de choc. Une décoration qui joue la légèreté contemporaine, un petit salon pour le café, un patio fleuri, le bonheur est dans la place. L'accueil chaleureux de Thierry Renou n'a d'égal que son talent. Précisons également que l'adresse bénéficie d'une des rares caves souterraines sur le bassin. On savoure les huîtres en gribiche avec mousseline de chou-fleur au caviar d'Aquitaine ; le foie gras de canard : un cigare fumé, translucide de pomme granny à la rose ; puis le homard breton : risotto au safran, lomo patta negra, cracotte parmesan, jus de paëlla ; le bar : rôti sur une Pierre de sel rose de l'Himalaya, makis de saumon fumé et purée d'amandes fraîches, une pièce de bœuf en croûte de sésame torréfié, sablé curcuma et paleron avec sa réduction de cuisson au Maury... On vous laissera découvrir les plats proposés au menu par vous même, sachant que ces quelques plats à la carte vous ont mis l'eau à la bouche... On terminera simplement par ces divins desserts : la barre chocolat : craquelin pralin, ganache alpaco et sorbet coriandre, soupoudré à l'Or 23 carats ; le croustillants Havane : mousseline arabica, chocolat tiédi aux épices et fumé ; le Mille-Feuilles citronné, tomates confites vanille Bourbon et framboises.

■ CHEZ YVETTE

59, boulevard du Général-Leclerc

ARCACHON

☎ 05 56 83 05 11

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée.

Menu unique à 25 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Vente à emporter. Lamproie à la bordelaise, pibales à l'espagnole, coquilles Saint-Jacques, huîtres des parcs familiaux, coquillages, crustacés et poissons de la criée, la notion de « cuisine de la mer » trouve ici tout son sens. Depuis 1962, on sert ici de l'iode à qui mieux mieux : des crustacés du vivier, de la friture de petite pêche, soles de pinasse, turbot rôti et bar de ligne. Vu l'activité du couteau de l'écailler et des petites fourchettes à crustacés, cela n'est pas prêt de s'arrêter. Du frais, rien que du frais et de belles spécialités dont les roulades de filets de sole à la truffe d'été, le tournedos de thon au foie gras poêlé, ou encore le bar grillé à l'ail et aux piquillos...

■ LE LION D'OR

11, route de Pauillac, ARCINS

☎ 05 56 58 96 79

Fermé du 1^{er} au 31 juillet et du 24 décembre au 2 janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h45 et le soir de 19h30 à 21h30.

Carte : 40 € environ. Formule : 14,50 € (sauf samedi soir). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.

Parmi les meilleures adresses de la région, et reconnue par de nombreux guides de tourisme et news magazines, Le Lion d'Or tire sa particularité de la personnalité joviale de son patron cuisinier, Jean-Paul Barbier. Il a fait de ce bistrot passion un rendez-vous d'habitueés où les vigneronns du coin viennent se restaurer. C'est l'une des rares tables du Médoc où l'on peut encore apporter son vin – après consultation du patron bien entendu. On y apprécie le robotatif menu familial et la belle cuisine à base de produits frais et de saison : cèpes et incontournable lamproie, pâté de lotte, poulet Marengo mais aussi des plats de lièvre, de canard et d'agneau du cru.

■ LE PITEY

1, rue des Oyats, ARÈS

☎ 05 56 82 16 80

www.lepity.com

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h30 à 14h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 35 à 55 €.

Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 19,80 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse. Samuel Tétard parti à St Pierre de la Réunion, c'est désormais Arnaud Chartier qui officie aux fourneaux et il n'aura pas eu beaucoup de mal à apprivoiser l'adresse puisqu'il a été lui-même formé par Samuel. C'est donc un peu la continuité dans cette jolie maison prolongée par une terrasse nichée à quelques encablures du bassin

d'Arcachon. Continuité certes mais Arnaud a composé sa carte, des plats qui lui ressemblent comme les Saint-Jacques à la confiture d'oignon aux parfums de gingembre et de vanille, les ris de veau aux champignons et saveur de thym et la clémentine rôtie au miel et sa tartelette choco-caramel parfumée au pin. Voici donc une douce adresse qui poursuit son petit bonhomme de chemin sans se la jouer prétentieuse.

■ LE WY – RESTAURANT DE LA WINERY

Rond-Point des Vendangeurs

ARSAC

☎ 05 56 39 04 91

www.winery.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi. Menus de 17 à 30 €. Carte : 19 € environ. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Une ballade œnologique gourmande. C'est ce que vous propose la Winery. Au cœur d'un écrin de verdure, le restaurant peut accueillir près de 100 couverts en salle et dès les beaux jours, 50 en terrasse au bord du lac. Ambiance décontractée, banquettes et fauteuils confortables en bois, décoration intérieure très peaufinée. Illuminé avec vue sur le parc, le restaurant de la Winery se veut « bistronomique », selon Philippe Raoux, le propriétaire. La cuisine est contemporaine et épurée, déclinant des accords « mets et vins » à la hauteur du concept recherché. Que diriez-vous d'un crémeux de chèvres aux herbes, un pavé de lieu en croûte, un crémeux au chocolat ou encore un soufflet glacé rhum raisin et ses madeleines... Tous les plats sont faits maison et préparés avec des produits frais. Un excellent rapport qualité/prix.

■ LES REMPARTS

49, place de la Cathédrale

Espace Mauvezin

BAZAS

☎ 05 56 25 95 24

www.restaurant-les-remparts.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 20h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 26 à 43 €. Carte : 50 € environ.

Formule du midi : 17 €. Terrasse.

Au bout de la galerie Mauvezin, vous allez commencer par en prendre plein les yeux et tomber sur une belle terrasse panoramique donnant sur la vallée du Beuve et en contrebas sur le jardin du sultan. Au cœur et au calme de la cité médiévale, l'établissement de David Chassagne à tout pour lui. Niveau papilles, vous serez ravi par la cuisine d'un chef qui travaille les produits locaux avec savoir-faire, délicatesse et inventivité, à l'image des gambas poêlées en gaspacho de tomates cœur de bœuf au piment d'Espelette légumes d'été croquants au basilic, de la poêlée de cœur de canard en persillade piperade et riz parfumé ou du bœuf de Bazas Label à l'échalotte cèpes et

pommes de terre rattes. Le service est en accord avec les prestations de l'établissement, tout comme la cave qui promet de savants accords mets et vins.

■ MERCI !

Port de Plaisance
BÈGLES

☎ 05 56 49 29 29

www.restaurant-merci.com

Fermé du 22 décembre au 12 janvier. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 15h30 et le soir de 19h30 à minuit. Menu unique à 33 €. Accueil des groupes.

Pour être très honnête avec vous, on adore cette adresse, un restaurant sur pilotis tout de verre et de métal vêtu, en surplomb du fleuve, avec son mobilier design et moderne et son immense luminosité. Mais surtout, on apprécie beaucoup la formule unique à 33 € composée de six huîtres sélectionnées par monsieur Bellocq, d'un buffet de fruits de mer à volonté, d'une carte de poissons cuits à la Plancha et un dessert au choix. Nombreux sont ceux qui calent avant le dessert. Peut-être ont-ils eu les yeux plus gros que le ventre face au long banc d'écailler. Ce qui est certain, c'est que l'on dit « Merci » aux propriétaires qui ont eu l'audace d'imaginer ce concept.

■ HOSTELLERIE DES CRIQUETS

130, avenue du 11-Novembre
BLANQUEFORT ☎ 05 56 35 09 24

Fax : 05 56 57 13 83

www.lescricquets.com

Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 22h ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 14h. Menus de 40 à 60 €. Carte : 65 € environ. Formule du midi : 20 € (sauf le week-end). American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Le restaurant de l'Hostellerie des Criquets est une pure merveille en plein cœur de Blanquefort. L'entrée est majestueuse, on gare sa voiture dans un jardin arboré en passant par la terrasse, divine. Il est vrai que le restaurant est un havre de paix, un véritable lieu de repos, tant pour déjeuner en terrasse qu'en salle. Nappes, couverts et pichet d'eau en argent, vaisselle raffinée, on nous sert le pain à l'unité et le vin au verre à même la bouteille, à table. Fer forgé et ardoise sont les principaux matériaux composant la décoration. Mais venons-en à la carte. Au programme, du foie gras frais poêlé à l'artichaut grillé et sauce choco-truffes ou encore des gambas croustillantes au Nori, poireaux et crème de crustacés, huile d'Argan en entrée. A suivre, un dos de cabillaud viennoise aux algues, écume de Dashi et Wasabi ou pigeonneau désossé rôti, variation de petits pois et jus de carcasse. Pour finir, gardez une place pour les desserts qui sont délicieux et joliment présentés : une exclamation de framboises et melons aux zestes de citrons et gingembre confits.

■ CHÂTEAU DE LA TOUR

2, avenue de la Libération
BÈGUEY

☎ 05 56 76 92 00

Fax : 05 56 62 11 59

www.hotel-restaurant-chateaudelatour.com

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; tous les jours le midi de 12h à 13h30.

Menus de 28 à 55 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé entre Podensac et Langon, en traversant Barsac, le Château de la Tour est tout bonnement magnifique. Niché dans la verdure, il abrite un très bel hôtel et aussi une jolie table dont on profite surtout dès que les premiers rayons du soleil réchauffent la terrasse. La cuisine se veut simple mais suffisamment bien travaillée pour que cette table soit appréciée dans la région. Le chef n'est pas le plus connu mais il sait faire plaisir à ses hôtes avec notamment des cèpes en velouté, tube de magret de canard fumé, un pavé de cabillaud grillé, carottes jaunes glacées à la sauce gastrique à l'abricot et pour conclure un ananas mariné à la menthe, crème au rhum, sorbet pina colada. La carte des vins, comme on peut l'imaginer, est plutôt orientée sur le Bordelais mais en cherchant bien, on peut tout de même dénicher un Bourgogne.

■ LE 5 ALLÉES

5, allées de Tourny
BORDEAUX ☎ 05 57 87 36 50

Fax : 05 57 87 35 72 – www.5allees.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé le 24 décembre et le 25 au soir. Réservation recommandée.

Menus de 30 à 45 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14 € (1 plat, 1 dessert, 1 café).

Vin au verre. Vernissages, expositions, concerts de jazz. Livraison de plateaux repas (20/30 €) et de pâtisseries sur commande 24 heures à l'avance.

Nouveau : « le 5 » devient « le 5 allées » ! Et qu'est-ce qui a changé ? Eh bien Balthazar Pellissier, maintenant seul au commando, se fait vraiment plaisir pour nous faire plaisir. Avec son équipe en cuisine et en salle (ils sont une vingtaine !), il redonne à ce restaurant l'impulsion culinaire et gastronomique qu'il souhaitait. Outre le raffinement et l'originalité des plats en cuisine et l'élaboration de pâtisseries exquises par le chef pâtissier, « le 5 allées » organise des événements tous les mois qui donnent un esprit de fête et de bonne humeur. Au programme : concert de jazz et de blues, vernissage et exposition de tableaux, dégustation de vins avec les propriétaires des châteaux, soirées animées par des Djs renommés, etc. L'excellence est partout, dans la saveur des plats, la beauté du lieu, la délicatesse des desserts, la qualité du service, le design de la vaisselle, le choix des vins, l'atmosphère sereine et festive. Venir manger au « 5 allées », c'est la promesse du goût et de l'originalité.

■ **AUBERGE'INN**

245, rue de Turenne, BORDEAUX
☎ 05 56 81 97 86 – www.auberge-inn.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Menus de 29 à 50 €.
Carte : 45 € environ. Terrasse.

La maison au cadre reposant et à l'atmosphère chaleureuse ne manque pas de personnalité (déco aubergine et dégradés orangés), décor contemporain, mais l'on vient surtout pour une cuisine créative, intuitive qui fait la part belle aux bons produits frais de saison. C'est la petite table qui monte à Bordeaux et qui tend à devenir une grande table grâce au talent de Julien Cruègue qui n'a pas son pareil pour éblouir nos papilles dans son cocon à la fois bucolique et contemporain. Evidemment, dès que les premiers rayons du soleil réchauffent Bordeaux, nombreux sont les gourmands à accourir chez lui pour profiter de la quiétude de la terrasse. Nous avons adoré les Saint-Jacques snackées au chou, queue de bœuf grillée, crudité de pommes vertes et nous avons encore les papilles qui frémissent à l'évocation de la pastilla chocolat noir et mangues poivrées, coulis d'avocats, glace cacahuètes...

■ **BAUD ET MILLET**

19, rue Huguerie, BORDEAUX
☎ 05 56 79 05 77 – Fax : 05 56 81 75 48
www.baudetmillet.fr
baudetmillet@hotmail.com

Ouvert du lundi au samedi à partir de 10h et jusqu'à 23h30. Menu unique à 29 €. Carte : 30 € environ. (9,50 € (assiette de dégustation)). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle privatisable de 40 places). Animation autour des vins.

Le repère des amateurs de fromages depuis plus de 25 ans à Bordeaux ! Dès le pas-de-porte on respire les effluves de notre trésor gastronomique à plein nez. Fausses poules dans la vitrine, pots à lait suspendus, râpes, cartes de France du fromage décorent ce restaurant des murs au plafond. Dans l'escalier qui descend dans la fameuse caverne qui abrite un centaine de variétés de fromages, des boîtes de Vache qui rit « collector » sont accrochées comme des tableaux. Gérard Baud, fin gourmet créateur du concept, a passé le flambeau à Xavier Brung en mars 2011. La carte a été remaniée et de l'entrée au plat, le fromage est à l'honneur. Croque-monsieur au foie gras et brillat-savarin affiné ou crumble au maroilles parmi les exemples d'entrées. Côté plats : burger au brebis des Pyrénées et brie de Meaux, tomme de Savoie aux morilles en plat, choucroute au munster et provolone « hop la ! »... Vous pouvez aussi choisir l'option dégustation grâce au buffet à volonté 100 % fromages, en composant votre assiette accompagnée de salades et de fruits secs. Côté cave, elle est exceptionnelle. Le long des murs, des dizaines de caisses présentent une large gamme de vins des chais de petit propriétaire

aux grands crus les plus prestigieux, que l'on peut acheter directement. Pour vos soirées festives, profitez de sa cave dans laquelle une salle privatisable de 40 places est disponible. Régulièrement, des animations ludiques et œnologiques y sont organisées. Une institution !

■ **AU BONHEUR DU PALAIS**

74, rue Paul-Louis-Lande
BORDEAUX ☎ 05 56 94 38 63
Fax : 05 56 31 32 32
www.aubonheurdupalais.com
abdp@free.fr

Tram B arrêt Musée d'Aquitaine
Ouvert du lundi au samedi le soir de 20h à 22h30. Menu unique à 55 € (6 spécialités + 1 dessert). Carte : 50 € environ. Hormis le bouddha en or qui trône derrière la vitrine, rien ne laisse présager que le Bonheur du Palais abrite le meilleur restaurant de cuisine chinoise de Bordeaux. La décoration, des murs blancs au sol carrelé en passant par le service de table, est franchement sans prétention. Comme si les maîtres des lieux, les frères Shan, voulaient concentrer toute notre attention sur l'essentiel : le festival éblouissant de saveurs venues du Sichuan qui défilent dans notre assiette. On peut choisir à la carte (qui change tous les jours) parmi 7 entrées et 7 plats. Un conseil, laissez-vous surprendre par le menu « découvrez confiance du marché ». Comme son nom l'indique, il faut faire totalement confiance à Monsieur Shan, qui s'approchera de votre table pour prendre votre commande. Après quelques questions pour connaître vos goûts et vos préférences, il choisira pour vous un menu sur mesure, vous permettant de découvrir 6 spécialités maison. Pour citer quelques entrées ou plats dont seul le nom fait rêver : porc rôti Tchasi au poivres anesthésiant, écrevisses aux goûts insolites, homard sauté au wok, canard braisé au jus de citron à l'huile rouge de piment, ou encore bœuf braisé au poivre de Sichuan. Et comme les frères Shan connaissent les Bordelais depuis plus de 25 ans, ils ont fait également la part belle à la carte des vins, créant de belles alliances entre les nectars de nos vignobles et les saveurs gastronomiques venues d'Asie. Un pur bonheur du palais !

■ **LE BOUCHON BORDELAIS**

2, rue Courbin, BORDEAUX
☎ 05 56 44 33 00
www.bouchon-bordelais.com
contact@bouchon-bordelais.com

Fermé du 15 au 31 août. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 22h15 ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h15. Menus de 29 à 36 €. Plat du jour : 17 €. Chèque Restaurant. Bistrot coloré, vins associés et cuisine régionale en mouvement. C'est ainsi que ce Bouchon Bordelais se décrit et entre nous, tout cela est vrai. Entre bistrot et gastronomie, il y a une expression parisienne pour résumer ce posi-

tionnement, la bistronomie et ce bouchon en est le plus beau représentant de Bordeaux. Ici, on ne cherche pas midi à quatorze heures. On fait simple et bon dans un esprit détendu et convivial. Le chef qui officiait à l'Envers du Décor, à Saint-Emilion, a des idées sous sa toque pour plaire au plus grand nombre. On aime le pressé de foie gras aux artichauts, l'agneau tandoori aubergines et piquillos et pour le bonheur de tous, on termine avec une chocolathérapie. Mais ne vous réjouissez pas trop vite. Les plats goûtés ne seront plus à la carte quand vous passerez car le chef change sa carte toutes les semaines. Mais aucune inquiétude, c'est toujours aussi bon et plaisant !

■ LE CAFE DU THEATRE

3, place Renaudel, BORDEAUX

☎ 05 57 95 77 20

www.tnba.org

lecafe.dutheatre@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 20 à 34 €. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 11 €. Terrasse.

Hugo Lederer en cuisine et sa femme, Vanina nous invite à une cuisine raffinée, originale et maîtrisée. Le Café du Théâtre (le TNBA) nous offre une belle terrasse mais surtout un intérieur élégant et contemporain à la fois. De grandes ardoises sur les murs rouges nous proposent la carte, aux côtés de tableaux et photos superbes. Grandes fauteuils et banquettes en cuir noir entourent les tables blanches où se succéderont les plats. Accueil professionnel et belle carte, nous sommes comblés, à peine arrivés. A midi, il offre par exemple, une déclinaison de soupes froides et des côtelettes de canard à la plancha servies avec une fine purée de carottes glacées. A la carte, le restaurant propose des entrées raffinées : rougets en tartare de légumes, frais velouté de petits pois, des plats, véritables créations du chef comme le pigeon entier rôti à la plancha, jeunes légumes cuits à l'étuvée ou la Saint-Jacques en croûte noire, lentilles préparées. Et des desserts inoubliables tels que la crème caramel « à vous renverser » et surtout, « le chocolat se met en scène ». A découvrir une belle carte des vins à prix raisonnables.

■ LE CHAPON FIN

5, rue Montesquieu, BORDEAUX

☎ 05 56 79 10 10 – Fax : 05 56 79 09 10

www.chapon-fin.com

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h30 à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 60 à 90 €. Carte : 85 € environ. Formule du midi : 38 € (sauf week-end).

Le Chapon Fin, plus ancien restaurant de Bordeaux, traverse les siècles sans coup férir. Ouvert en 1825, il reçoit la distinction suprême par le guide Michelin en 1933. Avec le temps, cette table historique aurait pu s'éteindre. Il

n'en est rien. Elle a toujours su rebondir pour rester au sommet. Une preuve ? L'arrivée en 2003 de Nicolas Frion. Sa fougue, sa jeunesse, sa créativité, son passé dans les belles brigades françaises ont permis de maintenir le Chapon Fin dans le Top 5 des tables les plus exemplaires. La cuisine de Nicolas est percutante tout en restant sobre. Le produit, rien que le produit superbement respecté dans ses parfums et simplement accompagné d'une touche qui fait toute la différence. Pour preuve, le petit gâteau de haricots tarbais, tourteau et gambas à la mangue et vinaigrette de crustacés, la barbe laquée à la réglisse, mille-feuille de rutabaga et trompettes de la mort, le pigeon en croûte de noisettes caramélisées, navets marinés et mousseline de carottes au cumin et le parfait au citron vert, nougatine aux graines de courge, sorbet acidulé au thé de Bordeaux.

■ FERNAND

7, quai de la Douane

BORDEAUX

☎ 05 56 81 23 40

www.fernand-bordeaux.com

fernand-bordeaux@orange.fr

Tram C arrêt Place de la Bourse

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le dimanche (dernier service à 15h30). Réservation recommandée. Plat du jour 14,90 €. Menu enfant 12,90 €. Menus soir 34,90 à 47,90 € (entrée + plat + dessert). Menu midi 20,90 € (entrée + plat + dessert). Formule déjeuner 15,70 € (entrée + plat ou plat + café bordelais). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. C'est un des restaurants les plus recommandés de Bordeaux. Spécialisés en poissons et fruits de mer, il propose aussi des viandes savoureuses. Avec son décor tout en bois, on pourrait se croire dans un bateau. Service toujours aimable et professionnel accompagné de sourires et d'une grande disponibilité, on aime venir ici car on se sent choyé. Mais on apprécie surtout le lieu pour la qualité des plats à la carte et pour les suggestions du chef : originalité et tradition se côtoient à merveille. Suivant la saison, vous goûterez à la lamproie, au pigeon ou à l'agneau de Pauillac. Ne manquez pas le serveur préparant un tartare de bœuf sur une desserte sous les regards admirateurs des clients, ni le défilé de plateaux de fruits de mers se succédant. Plutôt côté Terre, plongez dans les parties les mieux choisies de la blonde d'Aquitaine ou de l'agneau de Pauillac. Côte Mer, des nouveautés : le médaillon de lotte poêlée à l'ail ou les gambas persillade. Et le retour de la Salade Amiral : écoutez donc comme ça donne envie : demi-homard bleu, saumon fumé maison, Saint-Jacques et gambas poêlées sur un lit de roquette et copeaux de parmesans et vinaigre balsamique à la truffe... Chez Fernand, on ne mange que des produits de saison et diable, qu'ils sont bons !

■ **LE CLOS D'AUGUSTA**

339, rue Georges-Bonnac
BORDEAUX

☎ 05 56 96 32 51

www.clos-augusta.com

Fermé du 29 juillet au 22 août. Ouvert du lundi au samedi le soir de 20h à 21h30 ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Menus de 45 à 65 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 22 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. American Express. Jardin. Terrasse.

Il faut courir tout au bout de la rue Georges-Bonnac, jusqu'à buter presque sur le boulevard, pour découvrir l'une des adresses les plus fines et gourmandes – gourmets, devrait-on dire. Transfigurée dans sa claire élégance et sous ses poutres lazurées, l'ancienne Bûcherie est méconnaissable. Samuel Zuccolotto – le chef – et sa compagne Cristina – en salle – forment une équipe délicieuse à l'image des spécialités proposées : le dos d'esturgeon girondin pommes grenaille au vin rouge et chutney de raisin émulsion de safran de Libourne. Quel ravissement ! Les amateurs apprécieront également le macaron à ganacheocolat et orange, sorbet fraise. Des recettes à savourer dans un cadre feutré où règne une atmosphère de douceur et de convivialité que sait très bien créer Cristina. Le menu du midi est d'un rapport remarquable, les autres nous régaleront.

■ **LE GABRIEL**

10, place de la Bourse
BORDEAUX

☎ 05 56 30 00 80

Fax : 05 56 44 63 99

www.bordeaux-gabriel.fr

Tram C arrêt Place de la Bourse

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 60 à 120 €. Carte : 75 € environ. Menu enfant : 30 €. Formule du midi : 37 € (sauf le week-end). Terrasse.

Magnifiquement situé dans le pavillon central de la Place de la Bourse, Le Gabriel porte le nom de l'architecte qui a créé ce fleuron de l'architecture du XVIII^e siècle. Cet établissement haut de gamme ravit les papilles les plus subtiles au sein de son écrin d'exception. François Adamski, à la tête de cet empire des sens, ne compte plus les récompenses : Bocuse d'Or 2001, Meilleur Ouvrier de France 2007, il a décroché depuis peu sa première étoile au Michelin pour couronner sa créativité, la qualité du service et le cadre enchanteur. C'est donc au deuxième niveau que vous pénétrez au cœur du raffinement suprême et de l'élégance du restaurant gastronomique qui propose une cuisine à la fois classique et inventive. Le menu dégustation, qui change selon l'humeur du chef et le marché du jour, réserve de merveilleuses surprises. Pour les porte-monnaie moins florissant, arrêtez-vous au 1^{er} étage au bistrot du Gabriel, à la déco

contemporaine et stylée, où vous pourrez profiter tout autant de la vue féérique sur le miroir d'eau tout en savourant des mets d'exception pour un budget plus raisonnable. L'os à moelle en entrée, les rognons à la cuisson parfaite ou encore le bar ont laissé de savoureux souvenirs. Le chariot de desserts nous a en revanche moins emballés. A toute heure enfin, pour le tea time ou pour une coupe de champagne, arrêtez-vous au bar du premier niveau, le Dix, ou profitez de la terrasse. A l'heure du déjeuner vous pouvez y commander la carte du Bistrot. Du très haut niveau donc pour ces trois niveaux qui déclinent trois ambiances, qui riment toutes avec élégance.

■ **GRAVELIER**

114, cours de Verdun, BORDEAUX

☎ 05 56 48 17 15

Fax : 05 56 51 96 07

www.gravelier.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 28 à 55 €. Formule du midi : 24 €. Accueil des groupes.

Voilà un duo qui fonctionne à merveille avec Anne-Marie en salle et Yves aux fourneaux. Les produits cuisinés sont frais et le résultat est créatif, original et savoureux. Saveur, technique et inventivité sont les maîtres mots de ce cuisinier qui ne refait jamais le même plat du jour. A midi, le menu à 24 € propose entrée, plat et dessert ; menu que l'on retrouve le soir pour quelques euros de plus. Le menu carte blanche à 55 € donne libre-cours au chef qui cuisinera selon l'arrivée, un menu-surprise avec deux entrées, un plat, un fromage, un pré-dessert et un dessert. Un régal pour nos papilles.

■ **CHEZ GREG**

LE GRAND THEATRE

29, rue Esprit des Lois

BORDEAUX ☎ 05 56 31 30 30

www.chezgreg.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 20h à 23h. Menu unique à 18,50 €. Carte : 45 € environ. Plat du jour : 9,90 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Attiré par l'ouverture du palace de la place de la Comédie, Grégory de Lépinay a habilement effectué une translation de son établissement de la porte de la Monnaie vers les quartiers plus cotés. Que ceux qui fréquentent et apprécient le Sail Fish au Cap-Ferret, autre restaurant du couple Lépinay, adoreront l'adresse de la rue Esprit des Lois. Le décor, jouant sur les contrastes blanc et noir, des trouvailles comme le mobilier en Corian®, les rideaux incrustés de cuillères ou des vidéos de recettes filmées, place l'établissement à un niveau national, voire international. Et la terrasse à l'étage est, on ne peut plus tendance avec des murs végétalisés... Dans l'assiette, du Greg, estampillé par un G sur la carte pour marquer les classiques : huître chaude à la Greg, hachis Parmentier au foie gras, lasagnes de thon au basilic

et gingembre, tajine de dorade au citron confit. Et à la cheminée, grillées par une maîtresse femme, des pièces comme l'aloïau pour deux, le filet de bœuf parfois musclé, le poulet fermier. Pas de proposition de saison, de retour du marché ou de rotation trimestrielle. Ici on est sûr de ce que l'on va trouver. Y compris la possibilité de se déhancher gentiment après dîner. On peut aimer...

■ JEAN RAMET

7-8, place Jean-Jaurès, BORDEAUX

☎ 05 56 44 12 51

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h15 à 13h45 et le soir de 19h45 à 21h45. Menus de 55 à 65 €. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Cette institution bordelaise est toujours en pleine forme. Même si Jean Ramet n'est plus présent, son second a repris les rênes de la maison qu'il connaissait depuis fort longtemps. Il n'a donc pas trop changé les habitudes des fidèles de cette maison. Ici, on joue la carte des grands classiques et ce n'est pas demain que cela va changer. La tradition, ça a du bon et tous les gourmets le savent. C'est pour cette raison que l'on vient chez Ramet pour déguster les asperges panées aux truffes, les huîtres rôties aux 6 condiments, le ris de veau meunière aux légumes, le pigeon rôti farci au foie gras et la poire rôtie aux mendiants et sa glace au pain d'épices. Du bon, du beau... du Ramet dans toute sa splendeur.

■ KUZINA

22, rue de la Porte-de-la-Monnaie

BORDEAUX – <http://latupina-leblog.com>

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 23h. Fermé dimanche et lundi. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 18 € (entrée + plat ou plat + dessert). American Express, Chèque Restaurant.

Encore un petit nouveau dans la rue sous le nom de Kuzina, soit « cuisine » en langue grecque. Elu restaurant de l'été, c'est bien l'adresse à retenir ! Le propriétaire n'est autre que Monsieur Xiradakis qui a décidé de faire chanter la cuisine méditerranéenne. A l'honneur donc : le poisson ! Les plats allient à merveille les saveurs d'inspiration crétoise. En entrée on peut ainsi déguster calamars frits ou langoustines poêlées, en plat s'essayer avec délice au tartare de maquereau, au saumon sauvagé poché, au rouget barbet frit ou au barbe rôti. Et pour finir agréablement sur une note sucrée : la soupe de cerises au poivre, la pêche pochée au coulis de fruits rouges ou le riz au lait pistaches et raisins secs. On en salive déjà ! Et pour cause ! Le concept de ce 4^e établissement ne sera pas sans rappeler celui qui a fait le succès du chef de La Tupina en bas de la rue : qualité et simplicité des assiettes à base de produits locaux. Qui sait, Kuzina deviendra peut-être La Tupina version marine ?

■ L'ESTAQUADE

Quai de Queyries

BORDEAUX

☎ 05 57 54 02 50

Fax : 05 57 54 02 51

www.lestacade.com

Tram A arrêt Stalingrad

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 23h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 € (sauf le week-end). Chèques non acceptés. Accueil des groupes (menus réservés aux groupes de 10 à 20 personnes : 50 et 65 €). Terrasse (pour le bar). Vaste maison sur pilotis, face à la place de la Bourse, l'Estacade jouit d'une vue imprenable et inoubliable. Verre, bois, zinc, transparence... ambiance zen et chic, le fleuve fait intégralement partie du décor, ainsi que les nouvelles promenades des bords de la Garonne. La carte y mêse les accents de la Méditerranée et les goûts de l'Atlantique alliant à cela les effluves des vins du Sud. Les amateurs de viande choisiront la cocotte de ris de veau et morilles, polenta au mascarpone tandis que vous craquerez sans doute pour les noix de Saint-Jacques grillées, espuma d'ananas et riz à la noix de coco. La formule à midi est tout simplement parfaite. La vue est époustouflante, les plats délicieux et le service efficace et souriant. Que demander de plus ? Qu'on y retourne très vite !

■ LE PAVILLON DES BOULEVARDS

120, rue Croix-de-Seguey

BORDEAUX ☎ 05 56 81 51 02

Fax : 05 56 51 14 58

www.lepavillondesboulevards.fr

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h45 à 21h30 ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Menus de 80 à 120 €. Carte : 90 € environ. Formule du midi : 35 € (sauf le week-end). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Cette institution bordelaise est l'une de ces adresses qui font la réputation culinaire d'une ville. Nelly et Denis Franc ont rendu ce pavillon incontournable grâce à un cadre d'autant plus idyllique. En entrant sur votre gauche, un ravissant salon, donnant sur une petite cour intérieure, vous laissera littéralement pantois. A l'étage, une seconde salle permet d'accueillir des repas de groupes. La déco moderne, refaite récemment par un designer parisien, offre aux convives une ambiance délicieusement feutrée, très raffinée dans son choix de couleurs blanches et son éclairage délicat. D'amples rideaux blancs jouxtent les murs et ajoutent une intimité incomparable au lieu. Côté réunions, la vieille cheminée bordelaise et les peintures dans l'arrière-salle sont idéales pour finir vos repas. En outre, le soin particulier apporté au service, et la cuisine créative de saison associant mer et terroir raviront les papilles des plus exigeants. La carte de vins offre un large choix d'appellations Bordeaux.

■ **L'OISEAU BLEU**

127, avenue Thiers
BORDEAUX

☎ 05 56 81 09 39

www.loiseaubleu.fr

Tram A arrêt Jardin Botanique

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h45 à 21h30. Menus de 32 à 37 € (52 € menu dégustation avec 5 plats). Carte : 50 € environ. Formule du midi : 19 € (22 € formule complète). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Climatisation.

On se souvient bien sûr de l'ancienne adresse cours de Verdun, mais leur installation depuis quelques années sur l'avenue Thiers est désormais plus propice à l'accueil chaleureux de Sophie (en salle) et Frédéric Lafon (en cuisine) qui nous offrent un lieu aéré, éclairé et doté d'une grande et belle terrasse surplombant un jardin récemment aménagé. La salle est superbe, décorée suivant un style baroque-chic avec tables et chaises blanches immaculées, sur la cheminée décorative prennent place les digestifs millésimés... Pour plus d'intimité, un petit salon est également disponible (14 couverts). Difficile de faire une présentation des recettes élaborées étant donné que la carte change tous les deux mois, mais ces quelques énumérations vous mettrons sans doute l'eau à la bouche : cromesquis de Saint-Jacques et chiffonade de carmine du Nord en surprise, homard bleu grillé aux feuilles de shizo, cardon, bisque crémée, coffre de pigeonneau rôti au miel, samoussa de cuisses confites et nem de légumes puis pour finir, soufflé glacé à l'orange et Grand Marnier, gelée au safran. Impressionnant n'est ce pas ? Sur table, les assiettes sont superbement dressées et décorées : les plats sont de véritables œuvres d'art. Ajoutez à cela les compétences de Sophie, sommelière, qui vous aiguillera dans le choix de votre bouteille (la carte des vins comporte pas moins de 300 références !), vous obtenez un moment de détente exquis. A noter, l'accessibilité du menu du midi pour les pressés ou les petits porte-monnaie, ainsi que la qualité et le travail mené autour du Menu Confiance en 5 temps (midi et soir), pour une savoureuse dégustation.

■ **LE PETIT COMMERCE**

22, rue du Parlement-Saint-Pierre
BORDEAUX

☎ 05 56 79 76 58

www.le-petit-commerce.com

lepetitcommerce@live.fr

Tram C arrêt Place de la Bourse

Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Service de midi à minuit en continu. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Ce restaurant, à l'agréable terrasse installée sur la rue piétonne animée, a indéniablement un petit air de vacances. Bon signe, les clients ont tous le sourire, et avec un peu

de chance vous écouterez aussi l'accordéoniste de passage, avant d'entrer dans une longue méditation face aux variétés de poissons et crustacés inscrites à l'ardoise. Car vous l'aurez compris, ils ont fait des produits de la mer leur petit commerce dont la renommée a largement dépassé les limites du quartier Saint-Pierre. On y vient les yeux fermés, pour goûter au fameux saint-pierre justement, au bar ou au turbot de ligne selon l'arrivée, à la sole de Royan, aux langoustines ou aux encornets fraîchement pêchés. Les amateurs de viande ne sont pas de reste, et auront le choix entre pigeon rôti, carré d'agneau ou encore magret de canard. Les assiettes sont copieuses si bien qu'en dessert on se laisse tenter par un choix plus léger, comme la délicieuse soupe de fraises. Le plus gourmand osera même demander au serveur la bombe de Chantilly, qui circulera finalement de table en table. Ici c'est franchement bon esprit et le service est rapide et décontracté. Si l'ambiance bistrot est conviviale dès la première salle, elle l'est encore plus dans le fond du restaurant où quelques tables côtoient directement les cuisines ouvertes. Pour les apéros d'initoires, les tapas de crustacés avec crevettes, couteaux, poutitos et seiches ont vraiment la cote ! Le Petit Commerce devient grand, car Fabien, le patron, a eu la bonne idée d'ouvrir un écailler en face du restaurant, et même une cave dégustation à quelques mètres à droite qui propose de bons produits du terroir.

■ **LA PETITE GIRONDE**

75, quai des Queyries
BORDEAUX

☎ 05 57 80 33 33

www.lapetitegironde.fr

jean-pierre.vergnolle@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir de 19h30 à 23h ; tous les jours le midi de 12h à 15h. Menus de 17 à 33 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 11 € (sauf le week-end). Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Situé au cœur d'un jardin paysagé de 5 000 m², en face des Chartrons, la Petite Gironde offre sans doute une des plus beaux panoramas de Bordeaux, avec une vue à 180° sur le port de la Lune. Chaque jour, vous aurez droit à une cuisine gourmande de terroir, élaborée avec les produits frais de saison. La terrasse ombragée est tout simplement exceptionnelle à tout moment de la journée, tantôt bucolique, tantôt romantique. La salle est climatisée pour les journées de forte chaleur. Parlons maintenant de la cuisine, et il y a à dire : à midi comme le soir, vous aurez un large choix de menus qui font la part belle aux poissons (savourer les linguine de gambas, coulis de langoustines) mais aussi aux viandes (dégustez par exemple, l'entrecôte des docks aux échalotes confites). La petite Gironde a tout d'une grande !

■ QUAIZACO

80, quai des Chartrons

BORDEAUX

☎ 05 57 87 67 72

Fax : 05 57 87 34 42

www.quaizaco.com

Tram B arrêt Chartrons

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h30 ; du lundi au samedi le soir de 19h45 à 23h. Ouverture exceptionnelle le dimanche pour les groupes, sur réservation. Menus de 26 à 36 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Dans ces anciens chais tout en longueur, il est plus qu'agréable de venir goûter un peu de paix et de bonne chère, à la faveur d'une ambiance très zen, minérale et pourtant chaleureuse. Le mobilier moderne, la décoration design des mets, les tableaux d'Oso ornant les murs (et que l'on peut acquérir), la musique soigneusement choisie, tout concourt à prendre un véritable moment de détente, notamment dans la cour intérieure abritée d'une verrière, depuis laquelle on peut observer les marmitons s'affairer en cuisine. Le foie gras maison et sa compotée d'oignons tout autant que les noix de Saint-Jacques juste poêlées à la crème de crustacés et nouilles chinoises, ainsi que la côte de bœuf pour deux, satisferont, entre autres, les appétits exigeants.

■ LE REGENT

46, place Gambetta

BORDEAUX

☎ 05 56 44 16 20

www.restaurant-leregent.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 23h30. Menus de 26,90 à 29,90 €. Carte : 45 € environ. Formule : 22,90 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

La mythique brasserie bordelaise dans toute sa splendeur où il se passe toujours quelque chose. Au petit matin, café pour tous ceux qui partent travailler. Puis la matinée se passe avant le rush du déjeuner tel qu'on peut l'imaginer dans une brasserie de cette taille. Ça ripaille à toutes les tables autour des grands classiques de la maison que sont la terrine de foie gras et sa brioche tiède, feuilles de roquette au balsamique ou la fraîcheur de lentilles vertes du Puy et son œuf poché, vinaigrette de figue. A suivre, l'émincé de pièce de bœuf et sa fameuse sauce Charméncia ou le risotto de crevettes aux petits légumes, émulsion de crustacés avant l'arrivée du tiramisu à la mangue, crème légère et sa gelée de kiwi au poivre de sichuan ou la crème glacée au coulant de chocolat aux noisettes et chantilly maison. L'après-midi, par beau temps, la terrasse est prise d'assaut avant l'arrivée des aficionados de l'apéro qui laissent leur place vers 20h à celles et ceux venus dîner. La vie d'une brasserie comme on l'imagine.



© LAURENT MANGEMENT

La Petite Gironde.

■ LE PRESSEUR D'ARGENT

5, cours de l'Intendance

BORDEAUX

☎ 05 57 30 43 04

Fax : 05 57 30 43 03

www.pressoir-argent.com

contact@ghbordeaux.com

Tram B arrêt Grand Théâtre.

Au sein du Regent-Grand-Hotel, face au Grand Théâtre.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 90 à 160 €. Formule du midi : 34 € (entrée/plat ou plat/dessert), 59 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Sélection du sommelier (pour la formule du midi uniquement) : vin, eau et café : 10 €. Chèques non acceptés. Fleuron gastronomique du Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, le Pressoir d'Argent cultive l'excellence, ose des mélanges étonnants et offre des saveurs délicieuses. La décoration de Jacques Garcia sublime la cuisine, largement inspirée par l'océan. Le service, d'un professionnalisme et d'une gentillesse extrêmes, vous fera vivre la vie d'un prince le temps d'une soirée. Le cadre, les meubles, la musique, le soin apporté aux clients... Pas de dress-code, on se sent à l'aise dès la première seconde. Le sommelier est exceptionnel, on croirait qu'il lit dans nos pensées. Ici, on ne fait pas que manger, on déguste, de la coupe de champagne accompagnée de noix de macadamia enrobées d'or, au velouté nous faisant patienter avant l'entrée, aux divers pains maison, au plat arrivant sous cloche, à la petite douceur du chef précédant le dessert... On découvre et redécouvre la nourriture, les produits sont nobles et rares : truffe, caviar, homard... Le chef s'amuse avec les textures, nous proposant des émulsions quasi aériennes. Un régal pour tous les gourmets et gourmands qui apprécieront sans aucun doute une des meilleures tables bordelaises ! Jetez un coup d'œil à la Presse à Homard qui compte parmi les cinq qui existent dans le monde...

■ LA ROBE

3, quai Louis-XVIII
BORDEAUX

☎ 05 56 69 04 80 – www.la-robe.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Menu unique à 20 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 14 € (entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour). Plat du jour : 9 €. Terrasse.

Catherine et Alain Moretti ont monté ce restaurant familial suite à leurs précédents établissements, fort connus du milieu bordelais : le Pot au Feu, l'Entre 2 Verres, l'Addition et l'Arène Catherine. La Robe a ceci d'unique et de particulier : les vins proposés sont exclusivement produits par des vigneronnes ! Et quelle qualité derrière ces vins ! Nous avons eu la chance de goûter au vin blanc d'une japonaise produisant en Espagne, un pur délice. Les portraits de ces vigneronnes sont mis en ligne sur le site Internet. Côté plats, le chef (Alain) et son fils (Cyril) nous régalent de leurs préparations, tout d'abord superbement présentées dans l'assiette et surtout, fines et délicieuses. Menu du midi, menu à 20 € ou plat à la carte, tout est d'égale qualité, c'est-à-dire un sans faute. En plat du jour, un écrasé de morue au pesto de tomates et purée maison le jour de notre visite, un régal, mais aussi un réel plaisir côté menu : œufs cocotte au foie gras en entrée, aiguillette de magret de canard, blinis aux cépes, réduction balsamique aux raisins et purée tradition. Oui, dites-le, ça fait rêver. Mais vous aurez également le choix entre de nombreuses autres recettes originales et savoureuses, on ne pourrait les énumérer. Gaufres, croustades et autres fondants sont au rendez-vous pour le dessert. Accueil parfait, décoration intérieure surprenante et design, superbe agencement des bouteilles... On aime !

■ SEPTIEME PÉCHÉ

65, cours de Verdun, BORDEAUX
☎ 05 56 06 42 16 – 7PECHE.FR

Ouvert du jeudi au lundi le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 13h30. Menus de 39 à 75 €. Carte : 55 € environ. Accueil des groupes.

En lieu et place de l'Oiseau Bleu, envolé du côté de l'avenue Thiers, le 7^e péché a vu le jour. Un 7^e péché qui n'en est pas un car la gourmandise n'est pas un péché ! C'est juste le bonheur ! Le jeune Chef Jan Schwittalla mêle avec talent et audace les saveurs de produits d'exception et nous dévoile ainsi une multitude de mets aussi inventifs que délicats. Peu de couverts dans ce restaurant, petit par la taille mais grand par la créativité et le plaisir. Inutile de résister ! Le temps d'un dîner, laissez-vous tenter par la promesse d'un voyage chargé de surprises

culinaires dans une atmosphère conviviale à deux pas du jardin public. Un réel coup de cœur pour cette adresse !

■ LA TUPINA

6, rue Porte de la Monnaie, BORDEAUX
☎ 05 56 91 56 37

Fax : 05 56 31 92 11
www.latupina.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 70 € environ. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Menus à 35 € (uniquement le midi du lundi au samedi) et 60 € (midi et soir du lundi au dimanche). Accueil des groupes (menus de 68 à 83 € : vin, eau minérale et café inclus, avec ou sans fromage). Terrasse.

Si vous souhaitez découvrir ou retrouver les saveurs du patrimoine gastronomique du Sud-Ouest, réservez une table à La Tupina. Depuis 1968, le chef Jean-Pierre Xiradakis s'efforce de déguster les meilleurs produits du coin pour concocter des plats simples et de tradition qui rappellent ceux de nos grands-mères. Dans les assiettes, pas de chichi mais des produits travaillés pour donner le meilleur d'eux-même. Sans prétention, on se délecte des œufs cocotte au foie gras 18 €, de coquille Saint-Jacques au lard de Bigorre 27 €. Côté terre, comme côté mer, la provenance des produits est souvent d'ici : canard des Landes, porc noir de Bigorre, anguille et lamproie de la Gironde. Le cassoulet et les frites sont bien évidemment maison et ces dernières sont cuites à la graisse de canard pour notre plus grand plaisir. Les desserts sont un appel aux souvenirs d'enfance, vous fondrez littéralement avec le pain perdu 7 € ou la crème brûlée au pain d'épices 8 €. Le menu complet à 35 € accessible du lundi au samedi midi est idéal avec ses 3 verres de vin. Le service est courtois, la grande cheminée dans l'entrée annonce la couleur de la déco, en adéquation avec la carte, mimant une maison paysanne d'époque, avec fioles d'armagnac sans âge, carrelage ancien, ustensiles d'antan. Inutile de préciser que la carte des vins est vaste et triée sur le volet. Ce restaurant est devenu au fil des ans une institution de la cuisine du Sud-Ouest.

■ LE WINE BAR

19, rue des Bahutiers
BORDEAUX ☎ 05 56 48 56 99

www.lewinebar-bordeaux.com
lewinebarbordeaux@yahoo.fr

Tramway arrêt Bourse ou Place du Palais.
Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 0h. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Une excellente sélection de

CITY TRIP
BY **petit fute**

WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS
LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

retrouvez les 24 titres sur
www.petitfute.com

crus locaux ou internationaux pour ce sympathique endroit. On ne trouve pas le vin que tout le monde boit, et c'est heureux, il s'agit de vraies rencontres. Pour accompagner délicatement toutes ces saveurs, de bonnes tapas, à base de fromage, de charcuterie ou des antipasti tout simples, mais bien choisis et apprêtés qui sentent bon l'Italie comme le lard de Colonnata, la Finocchiona (saucisson aux graines de fenouil), la Bresaola (viande crue assaisonnée), le Speck du Trentino, le Panforte (gâteau traditionnel de Siena) mais aussi le Pecorino (fromage de brebis) au poivre ou au piment, le Gorgonzola doux ou encore la fameuse Mozzarella de Bufalonne... A l'intérieur, la décoration confirme le bon goût de l'établissement. Les amateurs auront reconnu des meubles d'éditeur et les jouisseurs repéré la cheminée pour l'hiver. Devant tant de convivialité et de sincérité, cela donne envie de trinquer !

■ LE SAINT-JAMES

3, place Camille Hostein, BOULIAC

☎ 05 57 97 06 00

Fax : 05 56 20 92 58

www.saintjames-bouliac.com

reception@saintjames-bouliac.com

Fermé du 1^{er} au 16 janvier et du 23 octobre au 3 novembre. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 65 € à 128 €. Formule du midi : 45 € (sauf dimanche). Vin au verre. Terrasse.

Au Saint-James, on sait cultiver le beau mais également le bon. Sur les hauteurs de Bouliac, une somptueuse maison dont une partie a été créée par l'architecte Jean Nouvel vous offre une vue panoramique et unique de Bordeaux. Le décor est planté. Reste à découvrir la cuisine du pétillant et virevoltant Marseillais, Michel Portos. De la haute couture que l'on croit mitonner à l'instinct tant les assiettes sont décontractées. Mais en y réfléchissant bien, il y a du travail d'orfèvre derrière chaque bouchée. Pour avoir goûté les filets poêlés de rougets, variante de légumes safranés au jus de volaille acidulé et le cannelloni de riz à la fleur d'oranger, chutney et crème glacée cannelle, on peut vous dire que cette table est sans conteste d'une des plus grandioses du département et on pèse nos mots.

■ LE CAFE DE L'ESPERANCE

10, rue de l'Esplanade

BOULIAC ☎ 05 56 20 52 16

Fax : 05 56 20 92 58

www.saintjames-bouliac.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 20h à 22h. Menu unique à 28 € (le week-end). Carte : 32 € environ. Formule du midi : 15 € (sauf le week-end). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. A deux pas du restaurant gastronomique Le Saint-James, Le Café de l'Espérance qui a pris place dans un ancien bistrot de village ne désemplit pas... la qualité de l'offre et la

générosité des plats est constante. Et l'esprit champêtre permanent. On y pénètre par la tonnelle abritée, sous laquelle on peut s'attabler aux beaux jours, entouré de vigne vierge. Par grosse chaleur, elle peut être étouffante, préférez alors la salle intérieure au décor rétro. A l'ardoise, sont affichées toutes sortes de viandes dont l'origine est précisée. Un peu surprenant de devoir choisir entre une côte de bœuf de Grande-Bretagne ou une pièce du boucher d'Allemagne, mais les grillades accompagnées de frites maison restent très bonnes. Pour les amateurs de poisson, le choix est moins vaste, c'est selon l'arrivage ! Autre renommée de la maison : les buffets d'entrées ou de desserts à volonté. Le choix varie en fonction des saisons, mais on trouve à titre d'exemple : pied de cochon, endives moutarde, poulet curry, pâtes en sauce tomate, harengs marinés... toutes préparées et assaisonnées à merveille. Les desserts à volonté se parent de multiples atours pour ravir la faveur du peu d'appétit restant : verrines (fromage blanc coulis de fruits, crumble pomme rhubarbe...), éclair, baba, mini-crème catalane parfumée, tarte Tatin, cannellés... On est comblé du début à la fin. Et pour la balade digestive, n'hésitez pas à faire le tour de la charmante église avant d'admirer le magnifique point de vue sur Bordeaux.

■ L'ENTREE JARDIN

27, rue du Pont, CADILLAC ☎ 05 56 76 96 96

www.restaurant-cadillac.com

contact@restaurant-cadillac.com

Fermé le 24 et le 31 décembre. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 28 à 57 € (70 avec accord mets et vins). Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 23 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans une succession de salles plus joliment décorées les unes que les autres et récemment refaites (sans oublier la belle terrasse avec verrière en fer forgé...), on passera un fort bon moment gastronomique, installé dans sa grande chaise en cuir, avec une table dressée avec soin et de belles nappes épaisses. La cuisine du marché du chef Berguey sait adroitement mêler les saveurs sans choquer le palais et la carte recèle bien des trésors qui varient au gré des saisons. Cet automne par exemple, pour commencer : tourte feuilletée aux pommes et foie gras, gelée de Sauternes, pour suivre, turbot sauvage fumé puis cuit à la vapeur, coco de paimpol et vus de combava, guinette de poule faisane et foie gras granité au vin de cadillac, côtes de veau dattes et châtaignes cèpes et jus à la sauge. Les desserts sont tout aussi inspirés comme : la mangue rôtie, bavarois à la mangue, croûstillant chocolat blanc ivoire, ou le marronnier, crémeux châtaigne, gelée agrume safran. Un service tout en sympathie et des saveurs délicieuses.

■ LE BELLEVUE

40, route du Bourg
CAMBLANES-ET-MEYNAC

☎ 05 56 20 77 14

www.restaurant-le-bellevue.fr

restaurantlebellevue33@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 27 à 44 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (du mardi au vendredi hors jours fériés). Accueil des groupes (mariage, séminaire). Jardin. Terrasse. Repris en septembre 2009 par un chef d'expérience – Noël Baudrand – qui a travaillé auprès de Michel Portos et Jean-Marie Amat entre autres, on se délecte autant de la vue panoramique sur les vignes, en salle ou en terrasse, que de ce que le chef nous a concocté. L'établissement propose des formules adaptées à toutes les occasions : pour un déjeuner en semaine, « L'Express », au prix tout à fait correct de 15 €, composé selon le marché du jour est idéal pour avoir un aperçu de la cuisine du chef qui se révèle être sûre, goûteuse et créative. Le bon compromis pour découvrir une plus large palette et rester gourmand, est d'opter pour le menu Saveur déclinant 4 plats (entrée, poisson, viande et dessert) pour 32 € ! Pour vous mettre l'eau à la bouche, voyez plutôt : râble de lapin farci, maquereau en soupe de choucroute et pommes de terre, veau en crêpinette et mousseline carotte-orange, clémentine confite cœur Carambar et mousse de lait... Le menu Plaisir à 44 € est celui où le chef s'amuse à nous faire découvrir pas moins de 6 plats suivant son inspiration. La déco est contemporaine dans des tons gris perle et fuchsia, quant au service, il est impeccable. Une table à découvrir.

■ LA MAISON DU FLEUVE

20, chemin Seguin, Z.I. Port Neuf
CAMBLANES-ET-MEYNAC

☎ 05 56 20 06 40

Fax : 05 56 20 84 75

www.maison-du-fleuve.com

Fermé du 31 décembre au 13 février. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 35 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 17 € (sauf le week-end). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voilà une adresse hors du commun ! Comme son nom le laisse supposer, une maison et un fleuve. Il n'y aucun artifice, tout est dans le nom, tout est vrai. Quel plaisir de venir ici, de sentir ailleurs, que ce soit sur la gigantesque terrasse sur pilotis, dans le patio ou dans la salle du fleuve. On regarde les bateaux passer (ou accoster) ou le coucher du soleil sur l'eau et on en oublierait presque de jeter un œil à la carte. La cuisine est sans prétention mais elle est pensée pour être partagée entre amis autour d'une bouteille de vin. En saison et si vous aimez les cèpes, ravioles aux cèpes et jambon de canard séché ou rissolee d'artichauts aux cèpes, salade mesclun. A suivre, de l'esturgeon façon Rossini et son foie gras poêlé

ou une daurade royale grillée aux pleurotes pour terminer par le Pink macaron glacé au Bubble gum ou la très classique mais intemporelle tarte Tatin et sa crème au calvados.

■ LA CAPE

9, allée de la Morlette, CENON

☎ 05 57 80 24 25

En face du centre de ré-éducation.

Fermeture 3 semaines en août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 40 à 85 €. Carte : 80 € environ. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

N'hésitez surtout pas à venir faire un tour à Cenon pour vivre un moment culinaire haut en couleur dans cet établissement vous accueillant dans une maison d'habitation entourée de son jardin. La petite allée à monter va vous mener vers de biens belles surprises gustatives. Le décor clair et sobre laisse place en effet à des créations chacune à base d'un ingrédient phare de la saison, dont seul le chef à la recette : homard breton, langoustines, lotte, noisette, pomme verte... Nous avons adoré pour commencer les escargots confits à la sauce bordelaise roulés dans un burritos croustillant foie gras poêlé laqué au vin rouge 24 € ; puis en plat les ris de veau de lait caramélisés et laqués au jus de homard cerfeuil et topinambour, jeunes pousses, jus yuzu citron vert 36 €. Ne manquez pas les conseils du sommelier pour un accord mets et vin parfait. Les desserts aussi en mettent plein la vue avec par exemple le vacherin de betterave en trois textures jus acidulé et sorbet fromage blanc 11 €. La formule du midi à 25 € permet de faire une belle approche de la cuisine qui se pratique ici. La carte et les menus changent régulièrement dans l'année, l'occasion de revenir pour le plaisir des papilles. On ne se lasse pas de la créativité du chef qui règne à La Cape : merci Nicolas Magie ! Ni de son équipe aux petits soins. Les habitués l'ont bien compris.

■ RESTAURANT LE FLORE

1, petit Champ-du-Bourg
COIRAC ☎ 05 56 71 57 47

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 29,50 à 40 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 €. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Un nom tout trouvé pour ce restaurant de village fleuri, pour faire une halte raffinée autant que gastronomique, avec une carte qui s'inspire des saisons à travers des produits frais préparés avec soin et selon le marché par le chef Grégory Huet. En entrée, la raviole ouverte de cabillaud, artichauts shitakés et vinaigrette à l'huile de noix ; en plat, la noix de joue de cochon brisée sauce aux épices douces. Et pour finir en beauté, le fondant au chocolat, caramel, sorbet mangue et physalis croquantes ! Un petit aperçu de ce que propose ce restaurant hautement

recommandable. Les plats des formules sont renouvelés régulièrement toute l'année. Dans un cadre coquet, où depuis les tables rondes joliment décorées on profite d'une paisible vue sur la campagne environnante. On apprécie la cuisine d'un véritable chef.

■ LES REMPARTS

16, rue du Château, GENSAC

© 05 57 47 43 46 – Fax : 05 57 47 46 76

www.lesremparts.net

Fermé du 15 novembre au 5 mars. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 25 à 34 €. Menu enfant : 12 €. American Express. Terrasse. Bienvenue dans le village de Gensac connu pour son ancien presbytère du XI^e siècle. C'est aujourd'hui la demeure gourmande de Steve et Veronica qui savent épater vos palais avec une cuisine du marché qui ne laisse personne indifférent. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter le confit de canard à l'orange et la classique crème brûlée à la vanille. Simple direz-vous. Certes mais parfaitement mitonné et c'est ce qui fait toute la différence. Accueil chaleureux.

■ LA GUERINIERE

18, cours de Verdun, GUJAN-MESTRAS

© 05 56 66 08 78 – Fax : 05 56 66 13 39

www.laguenerie.com

Ouvert du dimanche au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; tous les jours le soir de 19h30 à 22h. Menus de 40 à 120 €. Accueil des groupes. Terrasse. Avec Stéphane Carrade en cuisine, chef que nous avons connu et apprécié à Jurançon, la maison fait un bond en avant. Evidemment la carte a évolué et Stéphane n'a rien perdu de son talent. Nous avons été convaincus par le menu « Saveurs de Pays ou le Terroir revisité » et ce dès l'amuse-bouche, chipirons et laitue de mer en beignet léger, chantilly de crabe vert et velouté d'héliantès. Bluffant. Les coquilles St-Jacques trouées au thon fumé, brioche vapeur aux châtaignes, olives et ris de veau, crème de cerfeuil tubéreux est une entrée sublime, un travail d'orfèvre comme l'est aussi la poule au pot Henri IV, sauce tomate épicée, légumes au jus, riz guru à l'huile de truffe. Les sucettes d'endives fatiguées au jus d'orange et huile de pistache, rissounes chèvre, noix et pruneaux remplacent avantageusement le plateau de fromages de Jean d'Alors. Quant à la Dacquoise et mousse marron craquante, crème onctueuse au chocolat Guanaja, glace à la confiture de lait, elle laisse n'importe quel gourmet sans voix.

■ LE BELVEDERE

1, côte de la Tourbeille, JUILLAC

© 05 57 47 40 33 – Fax : 05 57 47 48 07

www.restaurantlebelvedere.com

Fermé en octobre. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h. Menus de 28 à 58 €. Menu enfant : 9 €. Formule du

midi : 18 € (sauf le week-end). American Express. Terrasse. Ne venez pas chercher ici une cuisine moléculaire servie dans un décor ultra design, ce n'est pas le genre de la maison. Soyez plutôt les bienvenus dans l'institution de Juillac. Un cadre rustique mais une terrasse sublime dominant la Dordogne. Une cuisine de terroir mais parfaitement orchestrée par un chef qui a un certain nombre d'années sous la toque et ça se voit. Il a d'ailleurs un menu « terroir » appelé également « les meilleurs produits de la région cuisinés avec passion ». Alors qui sont-ils ces produits ? Suivez le guide, pressé de cailles et foie gras au Lillet rouge sur petite salade à la crème de vinaigre de truffes, huîtres de Marennes-Oléron, froides ou tièdes à la fondue de poireaux, escargots de Frontenac à la campagnarde, duo de canard gras (confit et magret), côtes d'agneau grillées sur un lit de ratatouille... Mais on peut encore aller plus loin dans le régionalisme en optant pour le menu « Gironde » qui rend hommage aux produits de ce beau département et ses voisins.

■ LA TABLE DE MONTESQUIEU

9, place Saint-Jean d'Estampes

LA BRÈDE © 05 56 78 52 91

Fax : 05 56 78 52 92

<http://christophegirardot.blogspot.com>

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 40 à 75 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Installée dans l'ancienne école communale, la table de Montesquieu se veut un lieu unique et original où modernité et classicisme se marient avec bonheur autour de la gastronomie voulue. Dès l'entrée, on est frappé par l'élégance de la salle et du service qui vont se retrouver dans l'assiette. Ici, le chef Christophe Girardot qui a fait ses armes chez Michel Guérard, revendique une cuisine créative et de saveurs, réalisée avec des produits extra-frais et du terroir : foie gras de canard grillé à la cheminée sur un gomasion de noisette réduction de porto figue pochée et petits oignons laqués, homard bleu au curry vert thaï légumes de saison laqués soy sauce voile noix de coco, filet d'esturgeon semi-fumé royale de poireaux et pour terminer le repas, des desserts pleins de surprises. Vous trouverez sur son blog la vie du restaurant ainsi que des recettes. La carte change tous les mois et la carte des vins propose plus de 500 références. Une table qui aurait de l'esprit pour Montesquieu.

■ HOTEL-RESTAURANT DARROZE

95, cours Général-Leclerc

LANGON © 05 56 63 00 48

www.darroze.com

restaurant.darroze@wanadoo.fr

Fermé du 5 au 21 janvier et du 15 octobre au 7 novembre. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 40 à 85 €. Carte : 75 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Le nom de famille Darroze ne vous est pas inconnu. Ils sont nombreux dans le Sud-Ouest à porter ce nom mais surtout, ils sont nombreux à être restaurateurs et en général, plutôt doués. Hélène, Alain et bien d'autres, sans oublier Claude qui vous fera découvrir la cuisine gastronomique du Sud-ouest autour d'une série de grands classiques qu'il est impératif de goûter au moins une fois dans sa vie. Parmi ces classiques, les huîtres chaudes pochées au beurre blanc, le merlu de petit bateau préparé comme au Pays-Basque, le filet de bœuf grillé au foie gras sur fond de sauce bordelaise, la palombe rôtie façon bécasse et l'incontournable soufflé au Grand-Marnier. Vous l'aurez compris, Claude mène vos papilles de la Gironde aux Landes en passant par le Pays-Basque, les Pyrénées et un peu de cette Gascogne enchanteresse avec notamment ses beaux Armagnac.

■ **LE BATEAU LAVOIR**

263, boulevard Godard
LE BOUSCAT

☎ 05 57 87 56 69

www.bateaulavoir.fr

contact@bateaulavoir.fr

Près de la place Ravezies.

Fermeture fin décembre, 2^e semaine de Pâques et 3 dernières semaines d'août. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 22h. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 19 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Valérie et Laurent Costes, connu pour avoir travaillé au Relais de Margaux et au Regent Grand Hôtel, ont fait une rentrée remarquée en posant leur toque au Bouscat pour reprendre Le Bateau Lavoir, nouvelle version. Ce bistro Moderne comme ils se plaisent à le nommer est tout simplement fantastique, une décoration actuelle, le tout saupoudré de fleurs et de plantes, jusque sur les tables ! La terrasse est calme et ensoleillée, invitant au plaisir. L'accueil est professionnel, souriant et agréable. Ici, la cuisine est un réel laboratoire de création et de sensations : ils aiment les bons produits et ça se ressent. Nous avons eu le bonheur de goûter à l'excellent risotto de cèpes et escalope de foie gras poêlée, tuile de parmesan puis nous avons fortement apprécié le filet de saint-pierre doré au beurre de thym, émulsion de coquillages. Pour terminer, l'ananas était dans tout ses états : rôti, en tartare et glacé. A noter à midi, la nouvelle carte Plancha et Grillade qui met en avant le magret, le thon ou encore la côte de veau. Un véritable concept réinventé, la cuisine bistronomique. Bravo !

■ **LE PERE OUVRARD**

39, avenue de la Libération

LE BOUSCAT ☎ 05 56 02 02 04

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi le soir de 20h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ.

Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse. Un portail en fer forgé, un jardin verdoyant, une magnifique demeure bourgeoise, tout annonce un cadre exceptionnel et c'est bel et bien le cas. Monsieur Ouvrard, aidé d'un architecte des monuments historiques, a cherché à redonner au lieu tout son cachet d'antan. Pari réussi : des moulures, des boiseries, des peintures côtoient figures de proue et autres objets insolites. On serait totalement conquis si la cuisine et le service étaient à la hauteur du décor. Malheureusement, on a l'impression de déranger quand on demande de l'eau, la cuisson des viandes laissent souvent à désirer, les assiettes ne sont pas très généreuses et les desserts manquent un peu d'originalité. On passe malgré tout un moment agréable, et il est sympathique d'aller choisir son vin directement dans une bibliothèque. Quand vient l'heure de l'addition, reprenez votre souffle : elle est franchement salée compte tenu de la déception que nous ont procurée les assiettes. Et pourtant, on y retourne volontiers, en particulier aux beaux jours, car quel bonheur de s'installer autour des petites tables des jardins pour déjeuner à l'ombre des palmiers. Donc vous l'aurez noté, on vient ici bien plus pour le cadre enchanteur que pour faire vibrer les papilles. Le premier jeudi du mois, le Père Ouvrard fait partie des after-work incontournables pour les quadra ou les célibataires en quête d'ambiance décontractée et festive.

■ **LA MAISON DU BASSIN**

5, rue des Pionniers

LÈGE-CAP-FERRET

☎ 05 56 03 72 46

☎ 05 56 60 49 84 (bar)

www.lamaisondubassin.com

lamaisondubassin@gmail.com

Basse saison : ouvert tous les jours le soir ; le week-end le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 25,90 à 39,90 €.

Terrasse. La Maison du Bassin reste l'une de ces adresses raffinées, gourmandes et discrètes. On se glisse sur la superbe terrasse, dans un siège en osier et entouré de plantes vertes pour boire un sympathique cocktail ou au dans le bar intérieur qui rappelle le temps des colonies avec son esprit cuir et bois. Mais La Maison du Bassin, si c'est aussi un hôtel apaisant, c'est également « le Bistrot du Bassin » qui mêle astucieusement les produits de la terre et de la mer. Evidemment cette dernière a plus de poids et les poissons ont leur mot à dire, qu'ils se nomment saint-pierre, bar ou daurade. Dans leur sillage, les fruits de mer, les huîtres en tête, du bassin évidemment, mais aussi les Saint-Jacques en saison. Et puis au détour d'une assiette, viennent se glisser le foie gras, le caviar d'Aquitaine et une ribambelle de fruits et de légumes d'une fraîcheur indiscutable. Sans aucun doute, l'une de nos tables préférées pour sa délicatesse dans et en dehors de l'assiette.

■ PINASSE CAFE

Jetée Bélisaire
Débarcadère
2 bis, avenue de l'Océan
LÈGE-CAP-FERRET
☎ 05 56 03 77 87
Fax : 05 56 60 63 47
www.pinassecafe.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 23h. Réservation recommandée. Menus de 31,50 à 38,50 €. Formule du midi : 25 €. Accueil des groupes (sur réservation, jusqu'à 200 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Boutique. C'est dans une ancienne villa au charme intemporel que la Pinasse accueille ses passagers sur la jetée de Bélisaire. Avec sa terrasse dominant le bassin, on peut difficilement être mieux placé. L'intérieur a été revu pendant l'hiver 2010 pour votre plus grand confort ; nous vous laissons la surprise de découvrir la nouvelle déco des lieux lors de votre venue... Côté cuisine, tout est parfait, le menu du marché évolue au grès des saisons et de la pêche. Quant à la carte, galette de canard confit et langoustines sauce soja-gingembre ou tartine de foie gras-vin rouge et salade de petites feuilles en entrée, on vous laisse imaginer l'inventivité du chef et la délicatesse de l'assiette. En plat principal, laissez-vous tenter par le homard rôti sauce Sainte-Croix-du-Mont, le bar au naturel et beurre grillé aux herbes ou encore l'entrecôte pour deux personnes avec sa véritable sauce bordelaise et son os à moelle, un bonheur pour les yeux et les papilles. Parmi les autres spécialités du lieu : la papillote de moules aux aiguilles de pin, le pavé de cabillaud à l'aïoli et en dessert, l'incontournable presque-île flottante. On aime les petites assiettes de fruits de mer qui permettent de picorer un peu de tout et la jolie carte de caviar d'origine girondine. Vous pouvez également commander un plateau de fruits de mer à emporter ou des paniers pique-nique à déguster sur la dune du Pyla.

■ CHEZ SERVAIS

14, place Decazes
LIBOURNE
☎ 05 57 51 83 97

Fermé le dimanche soir et lundi toute la journée. Fermé une semaine en janvier et mai, deux semaines en août. Menus de 27 à 53 €. Carte : 30 € environ.

Chez Servais, tout est frais, tout est fait maison et tout est bon. Voilà plus de dix que Pierre et Nicole Servais tiennent ce restaurant gastronomique. La spécialité ? Le pavé de morue fraîche avec pomme de terre écrasée au romarin. Le restaurant n'oublie pas non plus les classiques : tôte de veau, foie gras maison et sa crème brûlée ou encore magret de canard. Pour les parents qui amènent leur bambins, vous pouvez vous même composer le menu enfant selon les envies. Une très bonne adresse.

■ RESTAURANT

JEAN-MARIE AMAT

1, rue du Prince-Noir
Château du Prince Noir, LORMONT
☎ 05 56 06 12 52
Fax : 05 56 74 77 89
www.jm-amat.com

Ouvert du mardi au samedi le soir de 20h à 22h ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h. Menu unique à 50 €. Carte : 75 € environ. Formule du midi : 30 €. American Express. Climatisation. Demeure ducale, royale et des archevêques de Bordeaux, c'est désormais celle d'un chef qui n'a plus rien à prouver, Jean-Marie Amat, mais qui entend bien continuer à s'amuser. Sa cuisine, il la définit comme « régionale par enracinement, évolutive par besoin irrépressible et dépouillée par nature ». On le voit dans le décor ludique et bien dans son époque de la salle de restaurant. La collection de photos originales interroge le regard, les pièces d'antiquaire aiguisent le sens esthétique et les tables immaculées sont une toile vierge pour les créations du chef. Les baies vitrées ménagent des vues plongeantes sur la campagne environnante ou vertigineuses sur le pont d'Aquitaine. Et dans l'assiette, le midi, on n'est pas étourdi par les prix. Le menu à 30 € vaut des sensations vraies et des images champêtres. Le menu du jour est l'une des belles aubaines de Bordeaux, quant à la carte elle est manifeste d'un goût de plus en plus affirmé du chef pour l'épuration, c'est-à-dire ce qu'il reste lorsque l'on a beaucoup appris, connu et voyagé. Sashimi de saumon, sorbet betterave au wasabi pour débiter ce voyage des sens, cabillaud rôti aux aromates, purée de pomme de terre à l'huile d'olive et pour que l'aventure continue encore un peu, fraise, fraise, fraise. Juste un grand merci !

■ RELAIS DE MARGAUX

5, route de l'Île-Vincent
MARGAUX

☎ 05 57 88 38 30

Fax : 05 57 88 31 73

www.relais-margaux.fr

relais-margaux@relais-margaux.fr

Ouvert tous les jours le soir de 19h à 22h. Carte : 35 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Pascal Dezutter n'est pas le chef le plus médiatique de la région mais depuis qu'il a pris en mains les cuisines de ce sublime complexe, il ravit les papilles des convives trop heureux de venir dans ce Relais Margaux dont la beauté est indescriptible. Selon son humeur, ses envies, le temps qu'il fait, on se laisse tenter par le restaurant gastronomique « L'Île Vincent ». Pascal a de quoi satisfaire vos envies qu'il s'agisse d'une côte de veau laquée au jus de raisin, des médaillons de lotte rôtie avec une soupe de poisson au lard frais ou un classique magret de canard. A la Brasserie du Lac, la restauration est plus classique mais néanmoins toujours aussi attirante pour les prix comme pour la qualité.

■ LE PISTOU

8, avenue du Général de Gaulle
MARTILLAC

☎ 05 56 72 00 00

Fax : 05 56 72 56 90

www.restaurantlepistou.com

Basse saison : ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir de 20h à 21h30.

Haute saison : du lundi au samedi le soir de 20h à 21h30 ; tous les jours le midi de 12h à 14h. Menus de 21 à 32 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule : 17,90 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Si l'actualité gourmande sur la commune de Martillac est dominée par les Sources de Caudalie et leurs deux tables, il ne faut pas pour autant oublier ce Pistou qui boxe dans une autre catégorie. Ni restaurant gastronomique, ni bistrot, le Pistou joue plutôt la carte de la cuisine traditionnelle et de terroir. Quoi de plus naturel dans une région comme l'Aquitaine. Si la carte des vins riche en Graves et en Pessac-Léognan attire notre regard, il est aussi légitime de penser aux solides et que ce soit dans le menu « tradition », « terroir » ou « jardin des saveurs », il y a de quoi se sustenter. Qui plus est à des prix très abordables. Nous avons été convaincus par l'effeuillé de morue, pommes de terre vitelotte et émulsion au citron confit, par le demi-magret de canard, sauce romarin et brisures de châtaignes et par le parfait glacé à l'orange et nougatine. Mais nous sommes loin d'avoir fait le tour des propositions. On reviendra, cela paraît évident.

■ LES SOURCES DE CAUDALIE

Les Sources de Caudalie

Chemin de Smith-Haut-Lafitte
MARTILLAC

☎ 05 57 83 83 83

Fax : 05 57 83 83 84

www.sources-caudalie.com

reservations@sources-caudalie.com

Ouvert du mercredi au vendredi de 19h à 22h ; le week-end de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menus de 65 à 95 €. Carte : 85 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

Si La Table du Lavoir permet d'avoir un aperçu du talent de Nicolas Massé, c'est à La Grand'Vigne, le restaurant gastronomique des Sources de Caudalie, que ce dernier dévoile tout ce qu'il a sous la toque. Autrefois à Saint-Jean de Luz, Nicolas Masse a fait une entrée remarquée au sein de cette propriété du château Smith Haut-Lafitte et notre dernier repas nous a prouvé que cette table allait devenir incontournable dans les prochains mois. Largement saluée par quelques guides confrères, La Grand'Vigne se dirige doucement vers le Top 10 des tables de la Gironde. Et ce n'est pas le menu suivant qui nous dira le contraire : carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, crosquesqis d'oursin de Galice et caviar d'Aquitaine, suprême de Saint-Pierre rôti, croustillant de boudin noir basque, pomme-fruit onctueuse et enfin, noisettine du Médoc,

chocolat Araguani, poire Williams et craquant au miel. Trois créations superbes, sublimes, magnifiquement présentées. Bref, vous l'aurez compris, La Grand'Vigne nous a conquis.

■ LA TABLE DU LAVOIR

Chemin de Smith Haut Lafitte

MARTILLAC ☎ 05 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com

sources@sources-caudalies.com

Au bout du chemin, après le Spa.

Entrée par le hall de l'hôtel

« Les sources de Caudalie ».

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 35 € (à la carte : entrée-plat-dessert ou fromage). Formule entrée-plat : 28 €, plat-dessert ou fromage : 26 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin (vue). Terrasse (en été).

La restaurant de l'Hôtel et Spa Caudalie offre une cuisine bistrot raffinée, mêlant terroir et tradition dans un cadre résolument chic et champêtre. Vous déjeunerez dans une immense grange pouvant accueillir jusqu'à 70 couverts et joliment entourée d'un lavoir reconstitué pierre par pierre, où nagent quelques poissons rouges. La charpente construite à partir de bois du XVIII^e siècle, récupérés dans les chais de Lafitte Rothschild est tout simplement magnifique et mise en valeur par des lustres orangés. Le service est courtois et souriant et se font avec l'ambiance des lieux, animée le midi où se côtoient voyageurs et hommes d'affaires de passage. En couple, préférez une escale gourmande en soirée, dans une atmosphère plus paisible et plus romantique grâce aux illuminations tamisées de l'espace et des jardins extérieurs visibles grâce aux 3 murs faits de grandes baies vitrées. Dans l'assiette, les produits sont respectés et préparés sous leur meilleur angle en tout simplicité pour révéler le meilleur des saveurs. Vous confectionnerez votre formule en piochant dans les entrées, plats et desserts à la carte présentés sur d'anciens battoirs ou d'après les suggestions du jour affichées sur l'ardoise, évoluant selon le marché et les saisons. Aperçu de créations : pissaladière tiède mesclun de roquette et parmesan, maigre à la plancha risotto à l'encre, tarte banane-pistache.

■ LE VIEUX PRESBYTERE

Place de l'Eglise, MONTAGNE

☎ 05 57 74 65 33

www.restaurant-montagne-st-emilion.com

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Fermé le mardi et le mercredi en hors saison. Menus de 24 à 65 €. Menu enfant : 9 € (moins de 10 ans). Formule du midi : 17 € (sauf dimanche). Vin au verre. Terrasse. Le cadre est agréablement meublé à l'ancienne et la terrasse entreprenante dès les beaux jours. On apprécie une délicieuse entrée

comme la mousseline de topinambours aux champignons des bois, chips de vitelottes ou la crème de lentilles au lard fumé et foie gras poêlé. En plats, le choix est ardu : mijoté de sandre et langoustines dans un bouillon de légumes au pistou, joue de bœuf français braisée pendant 4 heures aux légumes oubliés ou pavé de biche, millefeuille de cucurbitacée, sauce grand veneur. Tout comme les desserts à l'image du cache-cache de mangue, douceur glacée à la mandarine ou de la déclinaison autour de la gaufre des gaufrettes de nos grands-mères, crème au café. Une adresse qu'on a plaisir à découvrir et redécouvrir.

■ CAFE LAVINAL

Place Desquet, Bages

PAUILLAC ☎ 05 57 75 00 09

www.villagedebages.com

cafe.lavinal@bordeauxsaveurs.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h30 ;

du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30.

Menus de 25 à 35 €. Carte : 35 € environ.

Formule du midi : 13 € (ou 17,5 €). Vin au verre.

American Express, Diners Club. Accueil des

groupes. Terrasse. Sur toutes les places de village

de France, il existe le café du village. Pauillac

n'échappe pas à la règle avec ce Lavinal ouvert

en 2006. Un établissement, jeune certes, mais

qui a déjà des airs de bistro ancien avec son

sublime zinc, ses banquettes rouges d'inspiration

années 30, son imposant lustre et sa terrasse

qui offre une vue sur la place du village. Comme

dans tout bistro, la cuisine est orientée vers le

terroir et celle du Lavinal a tous les arguments

pour vous séduire. Nous gardons un souvenir

ému de notre dernier repas. Une planche de

charcuteries (grenier Médocain, boudin noir,

jambon ibérico, chorizo, coppa, saucisson) et

un verre de vin pour se mettre en jambe puis

tartine d'œufs pochés et sa salade de pleurotes

avant l'arrivée d'un confit de canard, purée de

potatoes et salade verte et d'une entre-

côte à la plancha, frites maison et salade verte,

sauce bordelaise. La mousse au chocolat et la

poire pochée au Lillet blanc sont deux desserts

aussi goûteux que le reste. Adresse charmante.

■ CHATEAU CORDEILLAN-BAGES

Route des Châteaux, PAUILLAC

☎ 05 56 59 24 24 – Fax : 05 56 59 01 89

www.cordeillanbages.com

Accès A10 sortie 10 puis route D2

Fermé du 13 décembre au 12 février. Ouvert du

mercredi au vendredi et le dimanche le midi de

12h30 à 14h et le soir ; le samedi soir de 19h30

à 21h30. Menus de 60 à 140 €. Formule du midi :

60 €. American Express, Diners Club. Thierry Marx

parti vers d'autres aventures, on aurait pu imaginer

que les propriétaires de cette majestueuse

demeure serait parti en quête d'un chef de son

rang et aurait confié à quelques agents, le soin

de dénicher la perle rare. Il n'en est rien. Ils ont

eu la bonne idée de jouer la carte de la promotion interne. Et c'est désormais Jean-Luc Rocha qui est sous les feux de la rampe. En même temps, il le mérite. Meilleur Ouvrier de France en 2007, il a travaillé sous les ordres de Patrick Henrrioux à La Pyramide à Vienne avant de rejoindre Thierry Marx dont il fut le chef exécutif depuis 2005. C'est dire s'il connaît la maison, la qualité de la clientèle et ses attentes. Aujourd'hui, il concocte sa propre carte. Une cuisine haute couture qui ne laisse personne indifférent, recentrée sur le produit et moins sur la recherche comme pouvait le faire son prédécesseur. Pour la bonne bouche, le menu à 140 €, esturgeon mi-cuit, mi-fumé, caviar de Gironde et crème d'amandes grillées. Pain perdu aux algues, fines lamelles de seiche. Maigre cuit sur la peau, consommé de légumes oubliés, racines croustillantes et olives noires. Pigeonneau rôti, gâteau de mousserons, morilles et jus ailé et enfin, palet chocolat praliné, crème glacée choco-truffe. Du grand art qui laisse songeur !

■ LE BISTROT DE L'ALOUETTE

2, avenue du Général-Leclerc

PESSAC ☎ 05 57 26 90 15

Fax : 05 57 26 90 46

www.bistrotdealouette.com

bistrotdealouette@orange.fr

Sortie n° 13 de la rocade

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi ;

du lundi au samedi et les jours fériés le soir.

Service jusqu'à 23h. Fermé le dimanche soir.

Carte : 28 € environ. Formule du midi : 15 € (en

semaine). Changement carte à chaque saison.

Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à

160 personnes et 300 en formule cocktail dina-

toire). Jardin. Terrasse. Parking. Le Bistrot de

l'Alouette est, et restera, une référence dans le

panorama bordelais. Pourquoi ? Tout simplement

car il propose une cuisine délicieuse et surtout, une

présentation des plats qui restera inoubliable une

fois que vous y aurez mangé. Tout est au diapason,

la décoration, les goûts sur le palais, les cuissons,

le raffinement des préparations... La salle de res-

tauration pose le décor : l'ambiance y est originale,

cosy, classe mais intime à la fois. Les groupes

sont séparés des tables pour deux, les tables sont

soigneusement décorées, les couleurs apportent

de la chaleur et nous relaxent, tout comme les

grands abat-jour... On vous l'a dit, les assiettes

ressemblent à des sculptures, on n'ose à peine y

toucher. Sommes nous dans un gastro ? Peut-être

bien, mais le porte-monnaie ne le ressentira pas.

Au programme : Carpaccio de magret de canard

et foie gras, filet de pintade farci au chèvre et épi-

nards, mille-feuille de sandre au cidre et toujours,

l'incontournable sole meunière, la plus grosse de

la région ! Quant aux desserts... Et bien un seul

conseil : gardez-vous une place pour le trio de

crème brûlée (kiwi, ananas, fraise) ou le duo de

mousse exotique, cœur coulant à la mangue. Vous

êtes bien dans un restaurant contemporain ! Repas

de groupes sur mesure et salle de séminaire.

■ LA POUDETTE

1, Bernadigot, PUJOLS
 ☎ 05 57 40 71 52 – Fax : 05 57 40 70 66
 www.la-pouquette.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 29 à 38 €. Terrasse. A quelques encablures de Libourne et de Saint-Emilion, c'est dans ce charmant village de Pujols que nous avons découvert les pétillants Frédéric Jombart et Sophie Cabantous. Ils sont nichés dans un cadre bucolique et se démènent pour que chaque service soit à la hauteur de vos espérances. Pour être très honnête, nous ne pensions pas tomber sur une cuisine de cette qualité et quand vous aurez goûté quelques créations de cette maison, nous espérons que vous serez aussi ravis que nous. Notre enthousiasme tient en quelques intitulés, salade de homard, purée d'avocat au wasabi, gelée de pamplemousse sauce cocktail, samoussa, oignons et pancetta, piquillos farcis à la chair de crabe à l'estragon, quillis de poivrons rouges et salade de jeunes pousses puis côte de veau poêlée, jus infusé à l'estragon et cabillaud à la plancha, ricotta aux petits légumes et à l'huile d'olive pour conclure par un gratin de framboises, sauce caramel au beurre salé. Alors, qu'en dites-vous ?

■ LA CABANE DU PYLA

65, boulevard de l'Océan, PYLA-SUR-MER
 ☎ 05 56 54 50 67

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 23 à 32 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15 €. Terrasse. Derrière sa palissade en bois, c'est une cabane de chasseur qui s'offre à vous. Cartouches de fusils en bandoulières collées au mur, ustensiles de cuisine accrochés au plafond, ça sent bon les produits du terroir et la cuisine du Sud-Ouest. Les plats sont cuits dans une cheminée sur la terrasse, donc juste devant vous. Craquez pour une salade de homard aux tomates farcies, des moules d'Espagne farcies ou plus simplement une bavette et ses succulentes frites maison. En dessert, les crêpes Suzettes rivalisent avec l'île flottante. L'accueil est agréable.

■ COTE DU SUD

4, avenue des Figuiers
 PYLA-SUR-MER ☎ 05 56 83 25 00
 Fax : 05 56 83 24 13 – www.cote-du-sud.com
 reservation@cote-du-sud.com

Fermé du 30 novembre au 31 janvier. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h15 à 23h. Menus de 18 à 29 €. Chaises bébé. Terrasse. Manger dans cet hôtel restaurant reste un grand plaisir pour tous. Décorée sur de chaleureux ton bois et chocolat, la salle et la terrasse sont de vraies invitations à la détente. Le chef vous propose une cuisine de saison inventive avec de surprenantes recettes à base de poisson,

créatives et à tendance ethnique. Au programme, du thon et du mérou certes, mais aussi de la dorade coryphène, de la cigale des mers, du capitaine... De quoi saliver avant même d'avoir le plat devant soi. Le tout est finement rehaussé d'épices, pour un résultat tel que des filets de daurade royale, rôtis en croûte de crumble au citron, la salade de homard aux légumes confits (imaginez une décoration impressionnante) ou encore la trilogie terre-mer : escalope de foie gras, joue de lotte et ris de veau. Les menus, complets, ne sont pas en reste et les desserts sont délicieux, comme l'excellent duo charlotte chocolat et mangue framboise. La carte des vins est particulièrement étoffée et le personnel est de très bon conseil. Le cadre général du restaurant vaut le détour, avec sa grande terrasse située à deux pas de la plage de sable fin, son jardin d'hiver et son patio exotique.

■ HOSTELLERIE DE PLAISANCE

Place du Clocher, SAINT-EMILION
 ☎ 05 57 55 07 55 – Fax : 05 57 74 41 11
 www.hostellerie-plaisance.com
 contact@hostelleriedeplaisance.com

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menus de 95 à 135 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Le département de la Gironde est riche de grandes tables comme celles de Bouliac ou de Pauillac. Pour compléter le trio, il faut compter sur l'Hostellerie de Plaisance et le talent de son chef, Meilleur Ouvrier de France, Philippe Etchebest. Basque, formé à Talence, il a quitté la maison familiale pour faire le tour de France des plus belles tables. Inutile de toutes les lister, il n'a connu que le gratin avant de revenir au pays et de devenir au fil des années, une figure incontournable de la haute gastronomie française. Relais et Châteaux, l'Hostellerie de Plaisance se devait d'avoir un chef à la hauteur de la beauté et du luxe de l'établissement. Philippe Etchebest ne propose que deux menus mais quels menus ! Le premier à 95 € est un répertoire de tous les classiques qui ont fait la réputation de cette maison. Le second à 135 € est inspiré par le marché et les saisons et c'est à chaque fois une surprise doublée d'un festival de créations.

■ LE CLAREXIS

2, chemin des Terriers, lieu-dit Morisset
 SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC
 ☎ 05 57 68 08 04 – www.clarexis.fr
 carpediem@clarexis.fr

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 22h ; du mardi au dimanche de 12h à 14h30. Menus de 21 à 35 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin ou pression et café. Uniquement le midi du mardi au vendredi et hors jours fériés). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animation. Quelle belle surprise ! Il fait beau, nous nous installons sur la verdoyante terrasse, agrémentée de fleurs

et d'une fontaine. En un mot, nous voilà dans un cadre tranquille et reposant, dans des conditions idéales pour apprécier la suite. Le menu du midi à 12,50 € est une aubaine. En entrée, nous avons choisi l'assiette de charcuterie puis, l'excellent steak de bœuf. La cuisine du Clarexis se fait aussi à emporter à des prix tout doux : gambas et petits légumes safranés, blanquette de veau à l'ancienne le filet de sole au citron ou les papillottes de fruits aux noisettes torréfiées. Le soir, venez découvrir des recettes travaillées et gourmandes avec le foie gras maison ou l'effeuillé de bœuf aux échalotes... En dessert : le coulant au chocolat noir, spécialité du chef. Sur le site Internet, vous trouverez le programme des animations avec des soirées à thèmes et karaoké. Un bon moment en prespective.

■ LE PAVILLON DE SAINT-AUBIN

Lieu-dit Le Hiou, route de Lacanau
SAINT-AUBIN-DE-MÉDOC

☎ 05 56 95 98 68

Fax : 05 56 05 96 65

www.thierry-arbeau.com

pavillon.saintaubin@wanadoo.fr

Fermé du 15 au 31 août. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 35 à 63 €. Formule : 26 € (sauf vendredi soir, samedi soir et dimanche). Terrasse.

Dans un parc de 1,50 ha de pins, ce bâtiment de style Louisiana dissimule une cuisine des plus soignées. A l'accueil fort chaleureux de Patricia Arbeau suit un repas gourmand, dans la grande salle à manger au décor feutré, au style Art-Déco et aux couleurs chaudes. Installé dans de confortables fauteuils, on a tout loisir d'apprécier le beau parcours du chef de cuisine, Thierry Arbeau : Darroze, Raymond Oliver, le Grand Véfour à Paris et Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. On se délecte de cette cuisine gastronomique, actuelle et originale, qui sait faire preuve de constance, de qualité, de fraîcheur et de présentation comme le montrent à la perfection le foie gras de canard poêlé aux lentilles et crème moussieuse aux cèpes, le gratin de homard et mousseline de patate douce au vieux cantal, l'agneau de lait rôti et pastilla au caramel d'épices. On se régale en accompagnant avec les vins de Bordeaux mais aussi d'autres régions. En dessert, le Financier de pomme de terre aux raisins secs ou le biscuit coulant caramel au beurre salé ou la crème brûlée aux 3 parfums.

■ HÔTEL GRAND-BARRAIL

Route de Libourne, D243

SAINT-EMILION ☎ 05 57 55 37 00

Fax : 05 57 55 37 49

www.grand-barrail.com

Fermé du 15 décembre au 15 février. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 21h30 ; du mercredi

au dimanche le midi de 12h30 à 13h30. Menus de 50 à 85 €. Formule du midi : 28 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse. C'est dans ce somptueux château que Philippe Etchebest, le chef de l'Hostellerie de Plaisance, a obtenu sa première place de chef. A l'époque, on a cru que son départ allait sonner le glas de cette élégante demeure et que sa table ne serait plus jamais à la hauteur d'une adresse aussi prestigieuse. Après quelques tâtonnements, il s'avère que la carte progresse d'année en année. Romain, le chef présent, conseillé par un ancien restaurateur bordelais de renom, impose depuis trois ans sa vision des choses, une cuisine inspirée par le terroir Aquitain que l'on savoure dans un cadre mêlant vitraux historiques, sublimes moulures et d'oeuvres d'art contemporain. Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, la majesté du lieu n'implique pas des tarifs exorbitants. Voilà qui rassure.

■ L'ENVERS DU DECOR

11, rue du Clocher, SAINT-EMILION

☎ 05 57 74 48 31 – Fax : 05 57 24 68 90

www.envers-dudecor.com

Fermé du 23 décembre au 12 janvier. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 22h. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Boutique. Lauréat de la meilleure carte des vins en France au Grand Prix de la Presse du Vin, ce bistro ne nous déçoit jamais et ce n'est pas le dernier verre de Saint-Emilion Grand Cru que nous avons bu qui nous dira le contraire. Mais si la carte des vins est à se damner, la cuisine du marché n'a pas à rougir. Une somptueuse andouillette AAAAA, une magnifique entrecôte grillée à l'échalote sans oublier une noix de veau rôtie ou un pavé de maigre sauce marchand de vin. De la charcuterie artisanale de l'Aveyron que l'on grignote en entrée au brebis des Pyrénées fermier en passant par le riz au lait... tout est parfait. Un bistrot de village comme on les aime.

■ PALAIS CARDINAL

Place du 11 novembre 1918

SAINT-EMILION

☎ 05 57 24 72 39

Fax : 05 57 74 47 54

www.clos-de-sarpe.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h. Menus de 28 à 45 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ce n'est pas la table la plus médiatique de Saint-Emilion mais elle a tout de même des atouts qui en font une adresse aussi charmante que gourmande. Situé à l'entrée nord de St Emilion, accolé à l'antique porte Bourgeoise donnant accès au village, ce majestueux Palais Cardinal abrite de belles chambres bourgeoises et un restaurant traditionnel à la décoration un peu chargée mais qui a le privilège de ne pas dénaturer le lieu.

Ce Palais Cardinal appartient à Jean-Guy Beney qui est aussi propriétaire d'un vignoble, le Château Clos de Sarpe. C'est donc autour de ce Saint-Emilion Grand Cru que l'on déguste une cuisine qui ne se veut pas prétentieuse mais qui défend les valeurs de la cuisine locale à travers des plats comme la daube au vin rouge ou le canard à l'orange. Château Haut Boutisse Bordeaux 2010 (-10 €) : grenat, reflets griottes. Nez avec une dominante cendrée où la cerise apparaît à l'agitation. La bouche est très fruitée, les tanins évoluent ensuite sur des notes réglissée. Le tout en parfait équilibre.

■ CHATEAU DE SANSE

1, Sanse, SAINTE-RADEGONDE

☎ 05 57 56 41 10

Fax : 05 57 56 41 29

www.chateaudesanse.com

Fermé du 3 janvier au 3 février. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h30 à 13h30 et le soir de 19h à 22h. Menus de 32 à 42 €. Carte : 45 € environ.

Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Ancien château du XVIII^e siècle, le château de Sanse est aujourd'hui un très bel établissement, à la fois hôtel de charme et restaurant réputé. Sa réputation, il la doit à un homme, Christian Martin, pas le plus médiatique des chefs de la Gironde, mais un grand professionnel qui sait mitonner une carte d'inspiration bourgeoise. Pour vous en convaincre, il suffit de se pencher sur le menu à 32 €. Au programme, millefeuille de brandade de morue en chips de pommes de terre, coulis de poivrons et sauté de ventrèche persillé ou fondant de volaille confit aux légumes, espuma à la moutarde, sauce vierge et tartare de légumes confits. A suivre, des aiguillettes de bœuf juste saisies, jus corsé au suc de raisin et poivre noir, frites de céleri caramélisées ou un filet de dorade rôti, poêlée de courgettes, poivrons au sésame, pailles de poireaux et sa sauce Thai à l'orange pour conclure par un effeuillé de mangue, glace riz au lait vanillé et pain d'épice poêlé.

■ AU SARMENT

50, rue de la Lande, SAINT-GERVAIS

☎ 05 57 43 44 73 – Fax : 05 57 43 90 28

www.au-sarment.com

Fermé le 24 décembre. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h45 ; du mardi au samedi le soir de 20h à 20h45. Menus de 39 à 59 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 20 € (du mardi au vendredi). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Que les citadins se rassurent, la campagne aussi sait se doter de tables gastronomiques. Franck et Anne Descas l'ont bien compris ; calme, sérénité et cuisine font bon ménage. Situé à l'entrée de Saint-Gervais, à deux pas d'un site offrant une vue panoramique sur l'estuaire, ce restaurant ne pouvait être décevant. Outre sa terrasse ombragée fort agréable, le meilleur réside tout de même dans l'assiette ; croustillant de homard à la vanille, foie gras de canard fumé, au grué de cacao ou encore en

beignet au caramel, crabe farci en feuilletage, hautement épicé... Sans parler des copieux desserts ; l'entremet à la rhubarbe, fruits rouges et chocolat blanc, sorbet au combava, chocolat dans tous ses états (assortiment de desserts au chocolat)... Rien n'est laissé au hasard, aussi bien la vaisselle que le service.

■ LE SAINT-JULIEN

11, rue du Saint-Julien

Place Saint-Julien

SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE

☎ 05 56 59 63 87

Fax : 05 56 59 63 89

www.le-saint-julien.fr

restaurantlesaintjulien@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 50 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.

En utilisant que des produits de saison, le chef, Claude Broussard, compose les menus et prépare devant vous à la rôtisserie, votre déjeuner ou votre dîner : le gigot d'agneau et le poulet à la broche, la côte de bœuf aux sarments ou bien le homard grillé ! Le mot du chef : « L'objectif était de trouver une demeure de caractère, dans laquelle je pouvais créer un restaurant ». Et c'est réussi ! Après avoir été une boulangerie dans les années 1860, puis une habitation, cette bâtisse de fin du XIX^e siècle est d'une élégance rare. Le décor, le service de table, la carte des vins et les plats y apportent le raffinement qui donne à ce lieu tout son caractère d'exception. Notre coup de cœur culinaire : les Saint-Jacques à la crème de champagne !

■ LE COQ SAUVAGE

71, avenue du Port, lieu-dit Cavernes

SAINT-LOUBÈS ☎ 05 56 20 41 04

Fax : 05 56 20 44 76

www.hotel-restaurant-coqsauvage.com

Fermé du 24 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert du lundi au vendredi et les jours fériés le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 27 à 48 € (menu Coq ou Menu Dégustation). Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 € (entrée+plat ou plat+dessert et vin (sauf le week-end)). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (repas de famille, fêtes privées). Terrasse. Envie de cuisine traditionnelle avec ce qu'il faut d'originalité ? Bienvenue au Coq Sauvage, situé sur le port de plaisance de Cavernes, à deux pas de la Dordogne ! Ici la carte est volontairement succincte car le chef travaille exclusivement avec des produits frais. Les suggestions du jour viennent compléter les deux cartes proposées à l'année. Piochant parmi les aromates du jardin et faisant appel aux producteurs locaux, Thomas vous concoctera des mets délicatement élaborés avec ce qu'il faut pour vous surprendre. En entrée, laissez vous tenter par le trio de gaspacho : le classique, le melon-lillet

et la roquette-laitue. Une belle mise en bouche ! Pour continuer optez pour les pois gourmands accompagnant le bœuf de Bazas, viande typique de la région et pourtant rarement servie par les restaurateurs. Accompagnez le tout d'une bonne bouteille parmi une sélection de 80 références de vins français allant de 16 à 140 €. Le repas vous sera servi en salle ou en terrasse, au milieu de lauriers, mûriers-platane et roses trémières.

■ LE TOURNEBRIDE

55, rue Alexis-Puyo
SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
☎ 05 56 05 09 08

www.restaurantletournebride.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Menus de 19 à 31,50 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12,30 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Sur la route filant vers Le Porge, cette table dispose d'atouts de choix, à commencer par sa grande salle où, pour une fois, on n'est pas au coude à coude. C'est la mer qui domine les lieux, et la fresque due à Karedu représentant un village de pêcheurs du bassin est criante de vérité, il ne manque plus que le cri des mouettes ! Vous pourrez choisir entre la terrasse, les différentes salles mais aussi les salons privés (un sur le thème de la vigne et l'autre sur le thème de la mer). Confortablement installé sous l'œil du scaphandre trônant près du bar, on fait alors honneur à une cuisine marine et de terroir, toujours précédée de petits biscuits apéritifs et de la mise en bouche du jour. Filet de rougets, lotte à la provençale, émincé de magret de canard au miel, agneau de lait, on reste dans la région. A fréquenter entre amis, sur la route de la plage, ou pour des occasions familiales.

■ LE SAPIEN

14, rue principale, SAUTERNES
☎ 05 56 76 60 87 – sapien.free.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le samedi midi et soir. Haute saison : le mardi et du jeudi au samedi le midi de 12h à 13h45 et le soir de 19h30 à 21h ; le mercredi et le dimanche le midi. Menus de 15 à 37 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule : 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Si vous souhaitez profiter d'une vue en accord avec le village de Sauternes, allez faire un tour au Saprien. En effet, cet établissement dispose d'une agréable véranda aux pierres blondes avec vue, mais surtout aux beaux jours d'une terrasse ouverte sur les vignes à perte de vue. Cette vue panoramique et l'excellent vin de sauternes vous feront presque oublier ce que vous avez dans l'assiette : escalope de foie gras frais grillée aux figues et vinaigre balsamique 20 € ; les spécialités de la maison : la lamproie au sauternes et poireaux fondants et le ris de veau

rôti au sauternes et curry à 25 €. Pour rester dans le tout liquoreux, nous vous conseillons de finir avec le parfait glacé au sauternes, nage de mirabelles et raisins aux épices 10 €, un délice. Le service est sympa tout en décontraction. Au fait, mais d'où vient le nom « Le Saprien » ? Et bien, c'est l'adjectif utilisé pour qualifier un vin produit grâce à la pourriture noble, comme le sauternes.

■ L'ABRICOTIER

2, rue Bergoëing, SAINT-MACAIRE
☎ 05 56 76 83 63 – Fax : 05 56 76 20 51
www.restaurant-labricotier.com

Ouvert le mardi midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 21 à 42 €. Carte : 45 € environ. Egalement 3 chambres à 65 €. Petit déjeuner 7,5 €. Accueil des groupes. Terrasse. Voici une table douce comme on les aime. Elle n'est pas vraiment spectaculaire, mais ce n'est pas ce qui intéresse le couple qui vous accueille. Michèle et Alain aiment avant tout vous recevoir dans leur maison, sans extravagance, comme s'ils accueilleraient des amis de passage à qui ils indiqueraient où se trouve la salle à manger. Elle aussi, sans prétention. Juste bien dressée avec raffinement. Dans l'assiette, Alain ne met pas les petits plats dans les grands. Il cuisine avec précision, justesse et ne part pas dans des envolées superflues. Le produit pour le produit, et juste ce qu'il faut pour l'accompagner, comme ces chipions farcis d'un risotto aux cèpes, crème d'herbes ; goutez aux ailes de pigeon rôties sur un jus d'épice au foie gras ; aux filets de rougets sur un crousti d'olives au basilic, pour finir par un soufflet glacé aux pruneaux et à l'armagnac sur une crème anglaise. C'est sobre mais parfaitement exécuté, et c'est tout ce que l'on attend d'un restaurant...

■ HOTEL-RESTAURANT DES PINS**

L'Amélie, SOULAC-SUR-MER
☎ 05 56 73 27 27
Fax : 05 56 73 60 39

www.hotel-des-pins.com

Fermé du 1^{er} janvier au 15 mars. Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 17 à 38 €. Carte : 20 € environ. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Salle climatisée. Dans la salle du restaurant, les fauteuils sont confortables, les tables soignées et bien mises, avec de la vaisselle de qualité et un bouquet de fleurs. La cuisine est aussi engageante et l'on a l'embaras du choix : salade tiède de Saint-Jacques, terrine de foie gras à la gelée de sauternes, homard tout droit sorti du vivier, lamproie à la bordelaise, sole dorée au citron, mi-cuit au chocolat et sa crème glacée à la vanille... La carte des vins de Bordeaux sélectionnée par M. Moulin est de grande renommée et constitue un accord impeccable avec les mets ici servis. Malgré les 90 couverts, le service est rapide, efficace, aimable.

Landes

■ LE COMMERCE

Place de la Poste, AMOU

☎ 05 58 89 02 28

Fax : 05 58 89 24 45

www.hotel-lecommerceamou.com

darracq.lecommerce@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus, 16, 26, 32 €. Terrasse.

L'institution dans toute sa splendeur. Imaginez, on accueille ici le gourmet de passage depuis cinq générations, pour le gîte et le couvert. Au cœur d'Amou, sur les rives verdoyantes du Luy de Béarn, une imposante bâtisse est le centre de la gourmandise du village. En été, on profite de la terrasse. En hiver, on se réfugie près de la cheminée pour déguster une cuisine nichée entre Landes, Chalosse, océan et Pyrénées. Au programme, de belles spécialités régionales comme la salade panachée (foie gras, gésier d'oie confit, jambon de canard), le magret frais aux pommes, la cuisse de canard confit ou la brochette de cœur, de magret et d'aiguillettes de canard. Quelques pruneaux glacés à l'Armagnac et on se dit que la vie est belle.

■ LE PONTON D'HYDROLAND

1355, avenue Latécoère

BISCARROSSE ☎ 05 58 04 57 34

www.hydroland.biz

contact@hydroland.biz

Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au dimanche midi, fermé le mercredi toute la journée. Menus de 15 à 18 €. Formule en semaine 11 €. Entrée

de 8 à 14 €, plat de 16 à 21 €, dessert à partir de 5 €. 5 chambres d'hôtes de 80 à 130 € selon la saison. Il y a le ciel, le sable, le lac et l'hydraviation. Une page se tourne encore sur ce site Latécoère, avec l'ouverture, sur les rives du lac du restaurant le Ponton d'Hydroland. Après l'inauguration l'été 2011 de la terrasse et sa pailotte, le restaurant a ouvert ses portes dans ce bâtiment entièrement restauré. Un emplacement de choix, une décoration épurée aux couleurs naturelles et une cuisine très parfumée. C'est Eric Maillot, qui a travaillé auprès de Jean-Pierre Caule et Claude Darroze, qui œuvre en cuisine : brouillade de pleurottes, filet de canette au miel, tartare de saumon anguille fumée crème fouettée, gratin de mer coulis d'étrilles. Pour finir le repas sur une note sucrée légèrement acidulée, verrine de poire gingembre spéculos. Une énorme montre de pilote sur la façade ouest rappelle la vocation de ce site magnifique où vous pouvez aussi louer des chambres d'hôtes, pour un réveil tout en douceur face aux eaux calmes du lac quelle que soit la saison.

■ LE PARCOURS GOURMAND

Avenue du Golf, BISCARROSSE

☎ 05 58 09 84 93

Fax : 05 58 09 84 50

www.biscarrossegolf.com

golfdebiscarrosse@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en été sauf le dimanche soir. Menus de 25 à 39 €. Formule du midi : 18 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. 2 Toques au Gault et Millau.

Parcours... avenue du golf, vous l'aurez compris, vous êtes ici au cœur du golf de Biscarrosse et ce n'est pas parce que vous n'êtes pas golfeur que vous ne pouvez pas venir vous sustenter. Alors certes, nombreux sont les amateurs de cette petite balle blanche à prendre leurs quartiers à l'heure du déjeuner mais ils sont vite rejoints par une autre clientèle qui apprécie de venir ici pour le cadre et pour la cuisine plutôt réussie. Saint-Jacques, foie gras, cabillaud, autant de produits frais déclinés dans des versions très personnelles ; ce qui a valu à ce restaurant en 2011 deux toques au Gault et Millau, la preuve d'un parcours sans faute. A vous d'en profiter sans hésiter !

■ LE PAVÉ DU PORT

Port de Plaisance, CAPBRETON

☎ 05 58 72 29 28

www.le-pave-du-port.com

le-pave@hotmail.fr

Fermé pendant les vacances scolaires d'hiver et tout janvier. Fermé le mercredi du 15 avril au 15 septembre, fermé le mardi et le mercredi du 15 septembre au 15 avril, fermé le mercredi midi en juillet et en août. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Menus à 18 et 29 € et carte. Accueil des groupes. Terrasse.

Il fait beau, le soleil brille ! Que diriez-vous d'une table en terrasse (chauffée) avec vue sur le port ? Et à cet instant, vous vous dites, poissons et fruits de mer à tous les étages. Oui, en partie – les poissons arrivent en direct du port de Capbreton, c'est à dire en voisin – car le chef mitonne aussi la salade de gésiers confits, le foie gras de canard mi-cuit, la côte de bœuf ou l'entrecôte, la tête de veau. Voilà 8 ans qu'Aurélië et Nicolas vous accueillent dans ce restaurant. Un vrai plaisir pour eux de travailler les produits de la mer et de la terre en respectant les saisons. Jamais à cours d'imagination, le chef vous promet de belles nouveautés tout au long de l'année. Ne passez pas à côté d'aussi belles attentions !

■ LE REGALTY

Port de Plaisance

des Mille Sabords

CAPBRETON

☎ 05 58 72 22 80

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h30 à 22h. Menu unique à 33 €. Vin au verre. American Express. Terrasse.

L'institution des fruits de mer et des poissons, c'est ici au Régalty et cela fait plus de 30 ans que ça dure et ce n'est pas demain que cela va s'arrêter. Quand une furieuse envie de poêlée de coquilles à la provençale et beurre persillé se fait sentir, c'est ici que l'on vient. Même chose pour une envie de tronçon de turbot rôti à la gousse d'ail, émulsion d'olives vertes, de dos de bar côtier cuit au four aux cèpes et jus pointu. Vous êtes plutôt carnivore, pas d'inquiétude, vous aurez en

bouche des saveurs autres que iodées. Que diriez-vous d'un pigeonneau fermier rôti et désossé au miel épicié et tranche de foie gras ou d'un filet de bœuf poêlé, jus aux truffes et champignons. Le Regalty, c'est un peu tout cela, la mer à portée de mains et un zeste de terre parce que la cuisine c'est le partage et qu'il en faut pour tous les goûts.

■ L'AMPHITRYON

38, cours Galliëni

DAX

☎ 05 58 74 58 05

Fermé du 1^{er} au 31 janvier et du 22 août au 7 septembre. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 20h à 21h. Menus de 20 à 40 €. Carte : 30 € environ.

Eric Pujos ne manque pas d'entrain pour poursuivre son oeuvre, celle de nourrir son petit monde qui lui est fidèle depuis des années. A chef classique, cuisine classique. Eric n'est pas là pour l'esbrouffe ou pour en mettre plein les yeux. Lui, son credo, c'est la cuisine régionale bien ancrée dans son époque. A sa carte, on retrouve ce qui fait l'identité du Sud-ouest à savoir le foie gras de Chalosse, la pièce de merlu aux poivrons ou aux asperges selon la saison ou le magret de canard avec ses belles et généreuses frites Landaises. Pour rien au monde, on ne voudrait que ça change. Eric s'est fixé un cap et nous on le suit les yeux fermés.

■ LE MEAL

11, avenue Georges-Clemenceau

DAX ☎ 05 58 90 26 89

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 17h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 22 à 32 €. Formule du midi : 16 €. Entrée de 8 à 12 €, plat de 14 à 17 €, dessert de 6,50 à 7 €. A partir de 17 heures : service sandwiches.

Le Meal ou le « repas », en anglais : Meddhi Raoult aime jouer avec les mots. Le Meal est la contraction des premières lettres de son prénom avec celui de son associé Alban Rousseau : Des études à La Rochelle et quelques voyages plus tard, les voici installés dans les locaux du restaurant Une Cuisine en Ville. 30 couverts, une dimension qui convient à ce jeune chef, pourtant habitué des palaces, qui mise sur la convivialité. A la base, le plus important pour lui est la qualité, pas trop de mélanges, ne pas « oublier » la nature du produit. Le menu du jour est déjà une belle promesse : velouté de carottes, dos de merlu sur purée à la fourchette, dame blanche et ses quenelles de chantilly ! Le tour servi en 45 minutes : avis aux actifs. Les menus proposent plusieurs entrées, plats et desserts dont le prix est noté à chaque fois, à vous de composer : mesclun de chèvre au miel arôme lavande, pain d'épice au miel sauce meurette ; des classiques réinterprétés tout en douceur. En janvier, Meddhi souhaite animer des cours de cuisine : rendez-vous sur facebook !



Les Prés d'Eugénie – Michel Guérard.

■ LA TABLE II

4, rue de la Fontaine-Chaude

DAX ☎ 05 58 74 89 00

Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Fermé le dimanche, les jours fériés et entre Noël et le Nouvel An. Carte : 48 € environ (entrées de 8 à 20 €, plats de 15 à 29 €, dessert à partir de 7,80 €, du jour 8,50 €). Une toque au Gault et Millau. Le 1^{er} juillet 2011, Pascal Roquebert a cédé son restaurant qu'il dirigeait depuis 15 ans, La Table de Pascal, à Xavier, son serveur et Benjamin son chef. Après 9 ans de collaboration, nos deux repreneurs s'activent plus que jamais pour continuer à faire vivre ce restaurant aussi célèbre que les santiags de son ancien propriétaire. De longues banquettes rouges et des noms de rues à la parisienne sur les murs rappellent les bistrot typiques de style 1900. Toujours les meilleurs fournisseurs pour le foie gras, le canard, les fruits et les légumes et un style bouchon-bistrot qui plaît de plus en plus. Chaque mois voit sa sélection de vins issus de petits producteurs soigneusement sélectionnés. La carte, délicieusement alléchante, s'affiche sur de grandes ardoises. Le choix est difficile, jugez plutôt : pieds de porc, foie gras aux cèpes, croustillant de pigeon, cassolette d'escargots, fricassée de homard breton, axoa d'Espelette au couteau – une petite différence avec le plat traditionnel – ris de veau poêlés à l'ancienne... et très souvent un dessert maison à base de fruits frais. On aimerait bien avoir son rond de serviette pour manger à la Table II.

■ LA TÊTE DE L'ART

Place Camille-Bouvet,

marché couvert

DAX

☎ 05 58 74 00 13

Ouvert du mardi au dimanche. Ouvert le dimanche midi ; menu unique à 30 €. Menu 15 € le midi avec entrée, plat, dessert, café. Carte à partir de 20 €. Plat du jour : 10 €. Vins au prix du château avec droit de bouchon/ 9 €.

Comme une parenthèse au cœur de la ville, voici la Tête de l'Art, avec l'art qui s'invite sur les murs avec des photographies de toros de Philippe Salvat et des toiles d'artistes locaux, comme Jean-Paul Grieny. Le régal des yeux ne s'arrête là, car la cuisine est ouverte sur la rôtissoire, Stéphane travaille à la minute des produits frais. Imaginez que vous commandez un carré d'agneau au thym et pendant que vous dégustez un petit rocamadour au pain d'épices maison, tout en observant la cuisson du plat suivant... Goûtez un tartare de saumon et Saint-Jacques sur une salade de concombres, au magret d'oie chutney maison aux myrtilles, ou au pavé de morue sauce piquillos ! En dessert, terminez par un feu d'artifice de saveurs avec la tarte fine aux pommes et sa glace vanille, le coulant au chocolat noir, gourmand aux spéculoos ou l'omelette norvégienne. La carte des vins propose Saint-Emilion, Pessac Leognan, Graves... L'accueil est vraiment chaleureux. N'hésitez pas, selon vos envies, à demander à Christelle qu'elle vous place dans la petite salle, pour vos repas d'affaires, entre copines, ou en amoureux !

■ LA FERME AUX GRIVES

Les Prés d'Eugénie

EUGÉNIE-LES-BAINS ☎ 05 58 05 05 06

www.michelguerard.com

Fermé du 3 janvier au 10 février. Ouvert tous les jours du 12 juillet au 30 août. Ouvert du jeudi au lundi ; le mardi midi. Menu-carte : 48 €. Rencontre avec la cuisine d'un grand homme dans une auberge rustique aux pierres apparentes, les tables aux couverts gravés sont joliment dressées. Dans la cheminée, le cochon de lait ou le poulet des fermiers landais rôtissent. La carte est signée Michel Guérard, tout est dit, ou presque. Lisez : la galette soufflée de pain de campagne au salmis de pied de cochon, foie gras et cèpes ; le travers de veau sur les braises, voilé d'une crème moutardée au parmesan, sauce barbecue, la salade de pot-au-feu « Meuh-Meuh » aux pommes et la galette soufflée de pain de campagne, la gauffre croustillante, glace au lait caillé et compotée de cerises framboisées ; sans oublier le trifle d'abricots au lait moussé d'amandes et génoise à la liqueur. Ici, même les mots se savourent et ce n'est bien évidemment pas un hasard si Michel Guérard obtient cinq toques au Gault Millau 2010 pour le restaurant Les Prés d'Eugénie et trois macarons au Guide Michelin. Entourés d'un joli jardin invitant à la rêverie, les chambres de l'hôtel sont charmantes et poétiques.

■ LES PRÉS D'EUGÉNIE – MICHEL GUERARD

EUGÉNIE-LES-BAINS

☎ 05 58 05 05 05 – Fax : 05 58 51 10 10

www.michelguerard.com

Fermé du 3 janvier au 10 mars. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 22h ; le week-end le midi de 12h30 à 14h. Menus de 100 à 190 €. Carte : 140 € environ. Vin au verre. Terrasse. Est-il encore nécessaire de présenter Michel Guérard ? Trois étoiles au guide Michelin depuis plus de 30 ans. C'est le Paul Bocuse du Sud-Ouest mais avec plus de modestie, plus de retenue. Venir chez lui, ce n'est pas venir en pèlerinage, c'est simplement s'accorder du temps pour découvrir l'une des plus grandes tables de France, aussi raffinée que gourmande, aussi élégante que secrète. La haute couture a un prix, un repas chez Michel Guérard aussi mais pour ce prix, on frôle la perfection, l'exception, l'aisance naturelle d'un service impeccable. Evidemment, ce n'est pas donné à tout le monde mais on peut aussi s'interroger et calculer le nombre d'euros laissés en route dans de piètres restaurants. Quelques pizzas par-ci, quelques galettes par-là, une pièce de bœuf ici, un magret trop cuit là-bas. Combien d'euros dépensés inutilement pour un rapport qualité-plaisir très médiocre. Et si cette somme était consacrée à un dîner de rêve ? On prendrait le menu hommage à Marthe-Alice Pouypoudat, jeune cuisinière landaise, qui fit goûter ses spécialités à l'Impératrice Eugénie. 100 € pour un oreiller moelleux de mousserons et de morilles

aux pointes d'asperges puis les lisettes de petites pêches à la braise, chiffonnade de chou vert à la truffe et enfin, le gâteau mollet du marquis et la glace fondue à la rhubarbe. Un moment de rêve, un moment idyllique.

■ RESTAURANT

JEAN-JACQUES BERNADET

6, place des Tilleuls

GRENADE-SUR-L'ADOUR ☎ 05 58 45 19 02

restaurant.bernadet.free.fr

Fermé du 20 décembre au 5 janvier. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi midi ; le dimanche midi. Menus de 15 à 30 €. Formule du midi : 11 € (formule Bistrot le midi du mardi au samedi inclus). Terrasse. Lorsqu'il évoque son métier, Jean-Jacques Bernadet a les yeux qui pétillent, c'est dire si la passion l'anime. Sa cuisine varie au fil de son inspiration, de ses envies et de la saison. Des plats et desserts tout en couleurs et en saveurs : cocotte de calamars à la crème de gambas et piments d'Espelette ; mesclun aux magrets fumés et foie gras chaud ; matelotte d'anguilles au Tursan blanc ; poireaux meunière et ventrèche grillée ; filet de rouget à la tapenade et chorizo ; aromates confits à l'huile d'olive poitrine de cochon laqué et sauce foie gras, mousseline de pommes de terre douces ; tournedos de filet de bœuf pané aux champignons et jus vigneron ; gauffre chaude glacée à la noisette et sauce cacao ; tarte fine aux pommes et crème d'amandes et caramel coulant. Le midi, la salle bistrot reçoit les plus pressés. Les deux adresses ont une terrasse qui donnent sur la place des Tilleuls.

■ HOTEL-RESTAURANT DES LACS D'HALCO

Lac d'Halco, HAGETMAU

☎ 05 58 79 30 79 – Fax : 05 58 79 36 15

www.hotel-des-lacs-dhalco.fr

Route de Cazalis

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h45. Menus de 33 à 60 €. Carte : 50 € environ (petit déjeuner continental 15 €). Assiette de pays 35 €. Menu du jardin 100 % végétarien 32 €. Accueil des groupes (qualité tourisme, relais silence). Cet endroit est enchanteur. Entouré d'eau et de forêts, cet hôtel restaurant se fond dans le paysage de la Chalosse. La nuit, c'est encore plus beau quand les lumières des différentes salles et chambres illuminent le point d'eau. On aperçoit la salle à manger presque posée sur l'eau, où les convives dégustent la cuisine d'Annie. L'assiette phare : « Si le foie gras m'était conté », croustillant de sésame au foie gras poêlé parfumé au jurançon. Mais aussi les ris d'agneau des Pyrénées persillés et son jus au thym sans oublier le ris de veau braisé aux raisins et floc de Gascogne. Annie rend hommage aux beaux produits Landais et ses clients semblent se réjouir de sa façon de les interpréter. Participez à des rallyes sur les thématiques « découverte touristique et gastronomique ».



Les Clefs d'Argent.

■ **LE JAMBON****

245, avenue Carnot, HAGETMAU
 © 05 58 79 32 02
 www.hotel-restaurant-lejambon.com
 hotellejambon@wanadoo.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 15 à 45 €. Carte : 35 € environ. Chambres de 65 à 80 €. Soirée étape : 75 €. Petit déjeuner 8 €. Lit supplémentaire 10 €. Piscine.

Au piano, Philippe Labadie, fait partie de cette race de chefs de cuisine passionnés à l'accent chaleureux. Parmi ses spécialités : poêlée de noix de Saint-Jacques sauce crustacée, foie gras de canard mi-cuit confit de pétales de roses, salade d'ailes de raie au vinaigre de framboise, caillies désossées farcies au foie gras, et en dessert mousse glacée au Grand Marnier crème vanille, profiteroles palettes de sorbet aux fruits. On vient de loin pour déguster son fameux dessert : le soufflé chaud au Grand Marnier. Les chambres de l'hôtel sont soignées, parfaitement insonorisées et possèdent des lits de grande dimension et de belles salles de bains.

■ **BISTROT LE QUILLIER**

26, avenue de Maremne, MAGESQ
 © 05 58 47 79 50
 www.relaisposte.com

Fermé du 15 novembre au 18 décembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 28 €. Menu enfant : 13,50 €. Suggestion du jour : 22 €. Vin au verre. Terrasse. Le jeu de quille que vous apercevrez sur le côté de l'établissement a inspiré le nom du restaurant, « Bistrot le Quillier ». L'ouverture de la nouvelle auberge de la famille Coussau confirme une fois de plus l'importance des traditions familiales. Passion, partage, innovation et saveurs se perpétuent de génération en génération. Alliance de modernité et de tradition, c'est une

cuisine goûteuse à souhait qui se décline dans les assiettes : verrine de girolles à la crème et son œuf poché ; effilochée de tourteau, mayonnaise, sucrites en vinaigrette ; civet de chevreuil à l'ancienne et pâtes fraîches ; petites côtes d'agneau à la plancha, jardinière de légumes croquants, maigre de ligne sauvage rôti, ratatouille fraîche, jus de bouillabaisse, biscuit mi-cuit chocolat, sorbet à la passion... un bouquet de mots pour un poème de goût.

■ **LE RELAIS DE LA POSTE**

24, avenue de Maremne
 MAGESQ © 05 58 47 70 25
 Fax : 05 58 47 76 17 – www.relaisposte.com
Fermé du 2 au 12 janvier et du 14 novembre au 15 décembre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 85 à 115 €. Carte : 100 € environ. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Sublime, majestueux... la liste des qualificatifs pourrait être encore plus longue pour décrire cette superbe maison, porte-drapeau de la gastronomie dans les Landes. Le temps passe et ce Relais de la Poste reste la table (avec celle de Michel Guérard) incontournable pour découvrir et apprécier la cuisine gasconne. Cette cuisine est celle d'un seul homme, Jean Coussau, maître des lieux et personnage attachant. Sa cuisine lui ressemble, malicieuse, naturelle, regardant vers le futur tout en restant dans son époque avec parfois un coup d'œil dans le rétroviseur histoire de rappeler que la cuisine se fait avec ce que les aînés ont réalisé. Les nobles et beaux produits de notre patrimoine sont tous ici représentés sans pour autant faire de l'ombre aux produits locaux qui ont leur mot à dire. Ainsi, dans une seule et même assiette, se mêlent des langoustines en carpaccio à l'huile d'olive et citron confit à une quenelle de caviar d'Aquitaine. Plus tard, un risotto aux truffes fraîches vient taquiner

un turbot cuit à l'aneth au beurre moussieux, le tout escorté d'une embeurrée de crosnes. De la truffe que l'on retrouve aussi dans un grand classique de la maison, un tournedos de bœuf de Chalosse, pommes soufflées et rossini de trompettes des bois. Et la truffe ? En sauce pour nous époustoufler !

■ LES CLEFS D'ARGENT

333, avenue des Martyrs-de-la-Résistance, MONT-DE-MARSAN

☎ 05 58 06 16 45 – www.clefs-dargent.com
lesclefsdargent@orange.fr

Fermé en août. Fermé une semaine à Noël. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 40 à 90 €. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 20 € (vin compris). Accueil des groupes. Après avoir exercé son art auprès des plus grands comme Alain Ducasse ou Michel Sarran, Christophe Dupuy décide d'un retour aux sources en juillet 2005 avec son épouse, Eugénie. Il offre ici une cuisine de saison, du marché et qui change au rythme de la terre. La gastronomie est au rendez-vous, lisez seulement : jaune d'œuf au caviar des Pyrénées, frits de grenouilles yuzu/granny. 100 % plaisir : langoustines royales, moëlle de chou-fleur et caviar, tarte flambée flammekuche de ris de veau, oignons de roscoff et lard de colonnata et en dessert, « la religieuse refait des siennes en hors piste sur son œuf en neige praliné et thé Earl Grey » ! Un vrai poème, dans un cadre lumineux où se côtoient l'aspect rustique et l'exotisme. Délicieuse et gastronomique.

■ UN AIR DE CAMPAGNE

3, rue Thérèse-Clavé, MONT-DE-MARSAN

☎ 05 58 06 05 41 – Fax : 05 58 46 26 94
www.un-air-de-campagne.com
contacts@un-air-de-campagne.com

Fermure annuelle : une semaine en janvier. Ouvert le mardi midi à partir de 12h (dernier service à 13h30) ; du mercredi au vendredi le midi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et le soir à partir de 20h (dernier service à 21h30) ; le samedi soir à partir de 20h (dernier service à 21h30) ; le dimanche midi à partir de 12h (dernier service à 13h30). Menus de 32 à 43 €. Menu enfant : 15 € (plat + dessert). Formule du midi : 15 €. L'esthétique du lieu a récemment été modifiée avec la création du bar et d'une seconde salle, une ambiance chaleureuse et conviviale où Nadine a le sens de l'accueil. Respect du goût et des saveurs avant tout, c'est une cuisine moderne, respectueuse de la culture gastronomique régionale que propose le jeune chef de 31 ans. François Duchet a travaillé aux côtés de noms prestigieux, à Grasse avec Jacques Chibois, à Pauillac avec Thierry Marx ou à Grenade-sur-Adour avec Philippe Garret. Une cuisine généreuse et raffinée se dévoile dans ses créations, ses plats parfois revisités allient des mariages originaux à la pointe du goût : foie gras de canard des

Landes en 3 saveurs – crème brûlée, soupe de canard tiède et jeunes pousses d'épinards ; une entrée pleine de saveurs. Un plat de la carte incontournable : noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto crémeux au jus de persil coulis de chorizo, panier de légumes. Côté dessert, la gourmandise de chocolat : tarte fine tiède guajala (66 %) panna cotta crémeuse, croquant et glace choco caramel. Que pourrait-on ajouter ? Régalez-vous.

■ LE RENAISSANCE***

225, avenue de Villeneuve
MONT-DE-MARSAN

☎ 05 58 51 51 51 – Fax : 05 58 75 29 07
www.le-rennaissance.com
lerenaissance@wanadoo.fr

Fermé entre Noël et le jour de l'An et du 1^{er} au 15 août. Ouvert le mardi midi. Du mercredi au samedi midi et soir. Ouvert le dimanche midi. Menus de 18,50 à 51 €. Menu étape : 18 € le soir du lundi au vendredi. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Situé à deux minutes du centre-ville, la réputation de ce restaurant n'est plus à faire, fin gourmet, cet endroit est pour vous, dégustez une cuisine fine du Sud-Ouest accompagnée d'une belle carte de vins. Carte des foies gras, délices sucrés, prémices chauds et froids se déclinent. Osso bucco de queue de lotte, cuit à la plancha, poêlée forestière et vieux jambon, filet d'agneau poêlé aux giroles, jus de viande au romarin, et le fameux coulant au chocolat et gingembre confit, coulis de poire. A l'hôtel, toutes les chambres portent les noms de célèbres peintres ou musiciens, Ravel, Picasso, Mozart...

■ AUBERGE DE LA POUILLIQUE

656, chemin de la Pouillique
Route de Villeneuve, MAZEROLLES

☎ 05 58 75 22 97 – Fax : 05 58 06 20 39
www.restaurant-auberge-lapouillique.com
aubergepouillique@orange.fr

Fermé du 20 août au 10 septembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h45 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h15. Menus de 18 à 25 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Traditionnelle ferme landaise, la Pouillique est aujourd'hui une belle salle de restaurant aux typiques colombages et plafonds bas égayés l'hiver d'un âtre flamboyant et aux beaux jours d'une agréable terrasse donnant sur la verdure. Les spécialités landaises comme on les aime et des poissons finement préparés : pigeonneau désossé et rôti aux épices accompagné de sa galette de polenta ; tête de veau sauce gribiche ; pimientos farcis aux pieds de porc ; pain perdu traditionnel et sa glace rhum-raisin ; tourtière ou fondant moelleux au chocolat coulant. Originalité du chef, sourire en salle de son épouse : une référence dans ce parc aux chênes centenaires.

■ **FERME MARQUINE**

Marquine, MUGRON

☎ 05 58 97 74 23 – Fax : 05 58 97 92 27

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sur réservation le reste de l'année. Menus de 13 à 31 €. Menu enfant : 7 €. Jessica et Jean-Michel Cabannes vous accueillent dans cette ferme-auberge, jolie salle campagnarde. Magret fourré au foie gras, confit, garbure, foie frais aux raisins, foie gras, côtes de canard garnies, sur commande possibilité de poule au pot et de bœuf de Chalosse. Le foie gras entier de canard de ce producteur a reçu le prix d'excellence 2007 au Concours général agricole de Paris. Les menus proposent une belle palette de la gastronomie landaise.

■ **LE VAL FLEURI**

20, chemin de Masson
PONTONX-SUR-L'ADOUR

☎ 05 58 57 20 75

restaurant-levalfleuri.com

Fermé du 2 au 23 janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 14 à 25 €. Carte : environ 30/35 €. Menu enfant : 8 €. Chaises bébé. Une auberge ravissante où briques roses et vieilles poutres sont apparentes. Monique et José Pozuelo vous accueillent dans ce cadre chaleureux, où trône une belle cheminée. Un menu très alléchant et une cuisine gastronomique mettent en valeur les produits du terroir : soupe de truffes et foie gras, escalope de foie gras au sirop de Banyuls, feuilleté de homard croustillant de pommes de terre, queues de langoustines aux agrumes, carré d'agneau rôti parfumé au romarin, magret de canard aux pruneaux... Pour les desserts, comme pour les plats le choix est difficile entre les profiteroles au basilic et chocolat blanc, le carré aux pignons et pistaches glacé au tiramisu ou les crêpes au pralin. Et après un repas comme celui-ci, rien de tel qu'un armagnac (à consommer avec modération), millésime de propriétaire, à savourer devant les flammes de la grande cheminée.

■ **L'AUBERGE DU PAS DE VENT**

281, avenue du Pas-de-Vent, POUILLON

☎ 05 58 98 34 65

www.auberge-dupasdevent.com

Fermeture annuelle : Toussaint, 24 et 25 décembre et vacances de février. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 22 à 29,50 €. Menu enfant : 9 €. Une adresse à retenir, tout est fait maison, même le pain. Frédéric Dubern travaille les produits de la région de façon très personnalisée et en huit ans, avec son épouse Sophie, il a réussi à séduire son public : depuis, les coups de cœur s'accumulent. L'assiette est rustique, les saveurs d'autrefois réinventées avec la terrine gourmande en cocotte cochon, poule et foie gras ; le carré de cochon noir cuit à l'étouffé cocotte de choux au lard et croustille de pommes de terre. La cruchade maison à l'armagnac et aux

pruneaux gorgée au sirop ou le savarin maison gorgé au sirop de vanille et vieux rhum, crème fouettée au sucre et griottes au jus seront servi en dessert, un régal. N'hésitez pas à entrer dans la salle de quiller, attenante au restaurant, ce sport fut pratiqué dès le XV^e siècle.

■ **L'AUBERGE DES PINS*****

Route de la Piscine, SABRES

☎ 05 58 08 30 00

www.aubergedespins.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sauf le déjeuner le lundi en haute saison. Menus de 25 à 68 €. Formule du midi : 19 €. Soirée étape à partir de 90 €. Wi-fi. Au cœur de la forêt de pins, voici un hôtel digne de ce nom. Une très belle demeure landaise aux pimpants balcons de bois, et des chambres confortables à souhait. Depuis plusieurs générations, L'Auberge des Pins est la maison passion de la famille Lesclauze. Michel mijote des trésors de saveurs pour le bonheur des palais gourmets : pigeonneau désossé au foie gras, pommes fondantes et petite compote de légumes, filet de rouget à l'encre marine et son infusion de coquillages au romarin, cannelloni glacé à la fraise infusion de menthe aux fruits rouges. Une admirable cave de vins de Bordeaux et de bas armagnacs. En 2011, de nombreux travaux de décoration ont mis en valeur cette belle demeure, en 2012, c'est l'hôtel qui bénéficiera de rénovation.

■ **LE MOULIN DE POUSTAGNACQ**

Chemin de Poustagnacq

SAINT-PAUL-LÈS-DAX

☎ 05 58 91 31 03 – Fax : 05 58 91 37 97

www.lemoulindepoustagnacq.com

Ouvert le mardi soir de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au samedi le midi de 12h30 à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h30 à 13h30. Menus de 29 à 69 €. Accueil des groupes. Le restaurant s'est installé dans la minoterie de l'ancien moulin à grains de la ville à l'orée de la forêt. Terrasse et jardin sont en bordure d'étang, un cadre romantique, pour une cuisine féérique. Thierry Berthelier se met en quatre pour concocter de fins mets issus du terroir. Un savant mélange de tradition et d'innovation fait de cette adresse une étape incontournable sur la route des plaisirs gustatifs des Landes. Les mots se mêlent aux saveurs raffinées : assiette « rabots pata negra » de bellota guijuelo ; foie gras rôti mi-cuit, compote de figues cuites à la maison ; langoustines sous forme de ravioles éclatées, sauce morille ; tournedos de bœuf cuit à la plancha, jus aux baies roses acidulées, grosses frites ; pomme de ris de veau cuite braisée à brun, sauce morille, légumes au jus. Côté douceur, découvrez la gaufre à la minute, la trilogie : fondant au chocolat accompagné d'une salade de fruits rouges, coulis et crème glacée vanille bourbon.

■ LA VILLA DE L'ETANG BLANC

2265, route de l'Étang-Blanc
SEIGNOSSE ☎ 05 58 72 80 15
www.villaetangblanc.fr

Réouverture 1^{er} février 2012. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 28 à 40 €.

Formule du midi : 19 € (plat, café, vin).

Sur la terrasse ombragée ou dans la salle panoramique avec vue sur un parc arboré, les amoureux de calme et de sérénité seront aux anges. Un lieu au charme incontestable. Le soir, quelques orchidées parsemées dans la salle, la flamme des bougies qui vacille au centre des belles tables en bois massif en font un endroit magique. David et Magali Sulpice ont repris cet endroit l'an dernier, ils vous serviront une cuisine raffinée. David Sulpice a travaillé pour de grands chefs, tel que Coussau à Magesq. Dégustez la poitrine de porc fermier croustillante et son jus de rhubarbe, le cubisme de bonite aux pétales de tomates confites, les ravioles de langoustine et foie gras jus de coffres de langoustines... Si vous raffolez de chocolat, dégustez ce dessert unique, « la chocolathérapie », original et délicieux ! D'octobre à mai, le restaurant de La Villa de l'Étang blanc propose tous les dimanches soir sur réservation à vingt heures, une soirée tables d'hôtes. Le chef prépare pour six à douze convives un menu du terroir unique ainsi qu'une découverte de ses vins « coup de cœur ».

■ WONDER BUS COOK'IN

SOORTS-HOSSEGOR ☎ 06 99 59 00 40

Situé sur la ZA de Pedebert, avenue des sabotiers sur le parking derrière Billabong.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 15h. Ouvert le vendredi soir et sur réservation soirs et week-end. La Wonderbus peut se déplacer pour des soirées, anniversaires... Menu Short break : 11,90 €, (soupe ou dessert à la carte + plat du jour). Menu Break and sleep : 13,80 €, (entrée à la carte + plat du jour + dessert à la carte). Plats uniques de 9,50 à 14 €. Brunchs à 10,50 €. Desserts de 4,50 à 5,50 €. Manger dans un bus londonien de trente ans d'âge, vous l'auriez cru ? Le Wonder bus

Cook'in est un nouveau concept de restauration rapide itinérant. Ce cadre résolument décalé et original vous accueille pour des petits déjeuners gourmands et des repas équilibrés. L'inspiration débordante de Marisol Vigneau, et les produits de saison de qualité rythment la carte. Dans la semaine, deux soupes différentes sont proposées. Les plats se composent d'un mélange de légumes, de fruits secs ou de saison, de fromage, de poisson, de viande... Avec une pommade culinaire au choix (pesto ou amande) avec roquette, serrano, poire, tomate confite, chantilly de gorgonzola, un mélange de saveur vraiment délicieux, à découvrir absolument ! Les brochettes de canard au cacao au thé s'accompagnent d'une crème au foie gras frais poêlé, abricots et pistaches, pain d'épices et confiture au piment doux. Les plats se déclinent aussi en version végétarienne. Côté douceur, Sweet and cute, muffins et tiramisu ne vous laisseront pas indifférents !

■ RESTAURANT DIDIER GARBAGE

Le Bourg, RN 134

UCHACQ-ET-PARENTIS

☎ 05 58 75 33 66 – Fax : 05 58 75 22 77

www.restauidiergarbage.com

restau.didier.garbage@wanadoo.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 22h. Menus de 18 à 48,50 €. Menu enfant : 15 €. Formule : 12 € (au bistrot). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

A 3 kilomètres de Mont-de-Marsan, cette vieille maison landaise est une adresse de goût, connue des Montois. En salle, une belle cheminée, de ravissants meubles anciens et surtout d'appétissantes assiettes dans lesquelles sont servis escalope de foie gras aux figues, confit de canard croustillant pommes de terre grenaille, poêlée de chipirons à l'ail et au piment d'espelette suivis, pourquoi pas, d'un ramequin moelleux au chocolat coulant ou d'un sabailon de fruits gratinés au champagne. Le parc verdoyant fournit un cadre agréable. De l'autre côté du restaurant, le bistrot avec des menus qui changent tous les jours et des prix attractifs. C'est simple, bon et authentique.



La Villa de l'Étang blanc.



MICHEL TRAMA © RELAIS ET CHÂTEAUX MICHEL TRAMA

Lot-et-Garonne

■ IMAGINE

Lac de Passeligne

BOË

☎ 05 53 68 58 16

www.uneaubergeengascogne.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 à 42 €. Formule du midi : 15 € (entrée plat ou plat dessert) ; 18 € avec entrée, plat et dessert).

Accueil des groupes.

Sur le lac de Passeligne, le restaurant aux lignes contemporaines entouré d'un jardin aux essences méditerranéennes jouit d'un cadre magique ! Il y a même une plage au bord du lac mais la baignade ne se fait qu'à la piscine qui en été, s'ouvre à vous. Fabrice Biasiolo voulait s'installer en plus d'Astafort à Agen, il ne pouvait pas trouver meilleur cadre ! Ici tout est apparemment simple, indubitablement bon et pourtant très élaboré. Le mieux, c'est qu'au delà de la cuisine proposée, le chef joue, s'amuse, invente, détourne les classiques jugés *cheap*... et le résultat est là. Petit Futé se contentera de citer quelques plats : couteaux « aller retour » à la plancha, beurre monté à la coriandre et gingembre, dos de bar sauvage doré à la plancha, jus de coquillage au raifort, condiment de crevettes et algues, le tout agrémenté par des purées et autres accompagnements apportés à table dans des bocaux de grand-mère. Luxe suprême, le dessert intitulé « Comme à la foire, des chichis pour jouer avec des coulis »... Ou l'art de détourner la pâte à choux foraine et d'en faire un dessert gourmand... Mention spéciale au coulis caramel beurre salé et ses pistaches... Mieux que Ratatouille !

■ L'ATELIER

14, rue du Jeu-de-Paume

AGEN ☎ 05 53 87 89 22

www.atelier-restaurant-47.com

Ouvert toute l'année. Fermé le samedi midi et le dimanche. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 ; du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 29 à 34 €. Formule du midi : 16 € (entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour : 13 € ; plat du jour : 12 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. De ce qui fût un atelier de menuiserie, Stéphane et Marjorie en ont fait un très joli restaurant. Marjorie vous régale de plats fins et originaux. Rien d'étonnant à cela : Marjorie a travaillé chez le célèbre Michel Guérard (Eugénie-les-Bains). Stéphane quant à lui, joue le rôle du sommelier et propose une large gamme de vins. Laissez-vous guider, les yeux fermés, par ses choix toujours judicieux. La carte change au gré des saisons et des envies de notre chef. Lors de son passage, Petit Futé est tombé raide en dégustant les filets mignons de porc en habit croustillant sur un lit de pommes de terre écrasées. Les filets étaient parfaitement cuits et parfumés, tendres et fondants... le bonheur. L'Atelier est le bon plan du midi pour beaucoup d'Agenais avec la formule du midi. Ils ont aussi développé un nouveau concept plus abordable : vous choisissez parmi la carte une entrée, un plat et un dessert et ce, quel que soit le choix, pour 29 €. Vous pouvez ajouter l'apéritif du moment et un verre de vin, cela vous en coûtera 34 €. Ainsi, la note est sans surprise !

■ **LE MARGOTON**

52, rue Richard-Cœur-de-Lion
 AGEN ☎ 05 53 48 11 55
<http://lemargoton.pagesperso-orange.fr>
contact@lemargoton.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Ouvert le dimanche uniquement à partir de 10 personnes. Réservation impérative. Menus de 24,50 à 35 € (poisson, viande et fromage ; 30 € pour poisson ou viande + fromage). Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Le Margoton est un petit restaurant plein de charme dans le vieil Agen. En cuisine, le chef Frédéric Fabre nous propose une cuisine gastronomique accessible aux goûts de chacun, en salle, Véronique, son épouse, s'occupe des sept tables et ne néglige aucun détail. On y déguste de beaux produits frais préparés avec élégance et respectés au mieux par une cuisson juste. La soupe de coques et moules accompagnée d'une chantilly salée, suivie de ris de veau aux légumes croquants ont enchanté le palais du Petit futé qui ne s'est pas arrêté là en concluant par un surprenant soufflé au Grand Marnier. Excellent ! Attention, le Margoton se désire, ne tardez pas pour réserver...

■ **MARIOTTAT**

25, rue Louis-Vivent, AGEN
 ☎ 05 53 77 99 77
www.restaurant-mariottat.com

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi, Samedi midi et Dimanche soir. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Fermé de novembre à avril le mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 44 à 78 €. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. La carte à 47€. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Animation. Parking.

Dans un superbe hôtel particulier construit sur l'ancien couvent des Capucins en 1840, le chef, Eric Mariottat, une étoile au Michelin, réalise une « cuisine de terroir contemporaine ». Que ce soit à l'intérieur, ou sur la terrasse, dès qu'il fait beau, à l'ombre des arbres du parc, il exécute ses plats, sans faute, plein de saveurs et de générosité qui évoluent en fonction des saisons. Un nouveau concept rend la carte plus abordable, vous y choisissez une entrée, un plat et un dessert pour 47 €. Ronflante la maison Mariottat ? Pas du tout. « Je te laisse ma cuisine » est une nouvelle initiative plutôt géniale : le chef invite un de ses confrères étoilés européens et se met à son service durant une semaine. L'invité amène ses propres produits et ses vins et confectionne une carte originale avec son hôte-commis. L'échange se poursuit chez le chef invité où M. Mariottat fait découvrir à une nouvelle clientèle les produits du Sud-Ouest. Ainsi Fernando del Cerro, chef étoilé d'Arranjeuz, a fait découvrir sa cuisine végétale aux Agenais où poissons et viandes ne sont qu'accompagnements. De son côté, Eric

Mariottat est parti dans la région de Santander pour se mesurer aux papilles des Espagnols. Echange et convivialité, n'est-ce pas cela la base de la grande cuisine ?

■ **PHILIPPE VANNIER**

66, rue Camille-Desmoulines
 AGEN ☎ 05 53 66 63 70
www.philippe-vannier.fr

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h30 à 13h30. Menus de 21 à 36 €. Carte : 48 € environ. Menu enfant : 12 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Philippe Vannier, cuisinier passionnel et passionné est un artiste qui vous fait un très beau cadeau, celui de découvrir des saveurs vraies dans un bel environnement : des toiles magnifiques sont accrochées aux murs et vous accompagnent le temps du repas ! Dans ce temple de la gastronomie on fait de superbes découvertes comme, par exemple, le suprême de canette rôti et poêlée de cèpes jus de canard. En dessert, une suggestion : poêlée d'ananas au beurre demi-sel, flambé au rhum, caramel aux fruits de la passion, glace rhum raisin.

■ **LA TABLE D'ARMANDIE**

1350, avenue du Midi
 AGEN ☎ 05 53 96 15 15
www.latabledarmandie.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 20 à 45 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 € (du mardi au samedi). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter. Animation. Michel Dussau, le chef : un peu plus de 30 ans de métier, créatif et plein de caractère comme on les aime. Raffiné tout en allant puiser dans la tradition, c'est un Sud-Ouest tout en finesse que vous retrouverez dans votre assiette. Et d'année en année, sa cuisine vieillit comme un bon vin... Déco moderne, chic et sobre, cuisine semi-ouverte sur la salle pour offrir un vrai spectacle aux clients et garder une proximité entre le chef et ses hôtes. Personnel très stylé : c'est une véritable armada qui se plie en quatre pour un service efficace ! On comprend pourquoi les rugbymen du SUA y ont élu domicile. Le menu change régulièrement et les surprises sont toujours bonnes ! Ainsi Michel Dussau a concocté une assiette de pays à sa façon, garantie 100 % gascone ! La carte a évidemment son lot de nouveautés : cocotte de coquillages pomme de terre ratte à la mariniera, tronçon de sole meunière avec une bourride de légumes de printemps et pour finir, gauffres minute en chaud et froid aux fruits exotiques... Petit plus : vous pouvez emporter ou vous faire livrer des plateaux-repas ! Une alternative au fast-food, ou comment manger vite et bien la cuisine d'un chef.

■ LE TRAM'S

ZAC Agen Sud, rue du Trech, AGEN
 ☎ 05 53 98 48 14 – Fax : 05 53 98 49 25
 www.letrams.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7,50 € (moins de 10 ans). Formule du midi : 14 € (entrée-plat ou plat dessert +1 verre de vin du lundi au vendredi). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Animation. Michel Trama a installé le Tram's avec son fils Dominique dans une ancienne usine de café en zone commerciale. La décoration est assez surprenante, l'ambiance dépôt industriel est plutôt kitsch et colorée. La cuisine proposée est très éloignée de celle de l'Aubergade, le restaurant gastronomique étoilé situé à Puymirol qui a rendu célèbre Michel Trama. Nous sommes dans un bistrot où l'influence asiatique est présente à travers les nems de poulet, les rouleaux de printemps végétariens au combawa ou encore le wok de légumes. Les plus classiques seront intéressés par la côte de bœuf ou la série de « cocottes » (de 10 à 18 €) des penne tomates-basilic à la souris d'agneau confite en passant par la tête de veau ravigote. Pour finir, les gaufres au caramel salé restent un bon souvenir. Plusieurs fois par an, riches de leur carnet d'adresses et de leurs amitiés, Michel et Dominique accueillent dans leur cuisine un autre chef pour une soirée ou un week-end. C'est ainsi que les Agenais ont pu goûter aux talents des frères Jacques et Laurent Pourcel de Montpellier et de Jean-Luc Rabanel d'Arles. Et il se dit que le prochain chef sera Cyril Lignac...

■ UNE AUBERGE EN GASCOGNE

5, place Craste
 ASTAFFORT ☎ 05 53 47 20 40
 www.uneaubergeengascogne.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi, en hiver fermé aussi le mercredi midi. Menus de 45 à 80 €. Les menus sont aussi proposés avec les vins sélectionnés par Benoit Biasiolo, œnologue.

Une Auberge en Gascogne est le premier restaurant ouvert par le chef Fabrice Biasiolo. A son premier BB, il vient de lui donner un bel élan en déménageant en 2011 dans la belle bâtisse de l'hôtel du Square. Le grand chef a simplement déménagé sa cuisine d'une petite centaine de mètres, l'Auberge étant auparavant en lieu et place de l'actuel Cochon, Canard et Compagnie. Il n'y a pas de carte, mais la formule des menus surprises élaborés au gré du chef, de son marché et de ses inspirations y est toujours proposée. Par bonheur, il nous propose toujours son entrée façon « Petit déjeuner gascon » avec ses tartines de copeaux de foie gras, son bouillon façon thé et le chutney en guise de confiture... Une entrée exceptionnelle !

■ COCHON CANARD ET COMPAGNIE

9, faubourg Corné
 ASTAFFORT ☎ 05 53 67 10 27
 www.uneaubergeengascogne.com

Ouvert toute l'année. Fermé en janvier. Fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Menus de 19 à 25 €. Carte : 30 € environ. Accueil des groupes (sur demande). Terrasse. Boutique. Prenant la place de l'Auberge en Gascogne, Cochon Canard et Compagnie ne pouvait pas mieux porter son nom. Troisième adresse permanente du chef Fabrice Biasiolo, ce restaurant réconciliera les aficionados du Sud-Ouest avec leur tradition. Ici, on vous apporte l'accompagnement au lard et chou gras directement dans la casserole en cuivre. Point de repas anorexiques donc, mais une belle mesure de ce que peut être l'appétit gascon. Chaque budget y trouve son bonheur et quelque soit la dépense, l'estomac est ravi. Lors de sa visite, le Petit Futé a goûté au menu d'hiver (25 €), avec en entrée une soupe de haricots coco avec son œuf de caille et un ketchup basque (à base de poivron, on adore !), suivie d'un mini hamburger de queue de bœuf avec câpres à queue, brebis, chips de lard et crème d'oignons confits. En résistance : la cultissime galantine de volaille de ferme sauce olive et champignon (et sa casserole de chou au lard, fameuse...). En dessert, au choix : mousse au chocolat de maman ou riz au lait à l'ancienne et son coulis caramel... Un régal gargantuesque, peut être la meilleure adresse gasconne du département ! Un rayon épicerie fine vient compléter cette belle adresse.

■ LE 6 DE MICHEL LATRILLE

ZAC de Trenque
 6, rue Albert-Ferrasse, BOÉ
 ☎ 05 53 66 10 05 – www.latrille.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h45 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 14 à 26 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14 € (plat du jour et café gourmand en semaine). Vin au verre. Menu à 17 € servi tous les midis. Terrasse.

Après avoir tenu à Agen puis à Astaffort un restaurant gastronomique où il obtient une étoile, Michel Latrille et sa chère épouse Sylvie retournent à Agen dans sa périphérie avec un nouveau concept. Là, au cœur d'une zone commerciale, ils nous accueillent dans une brasserie résolument contemporaine décorée dans un esprit loft industriel en accord avec l'environnement de la zone commerciale qu'elle domine. En été, c'est sur la superbe terrasse ombragée par des parasols géants que l'on se régale de la cuisine de Michel Latrille qui varient en fonction des saisons. Les salades à moins de 10 € sont gourmandes, les plats typiques, comme le parmentier de confit de canard, l'andouillette AAAA, le tartare de bœuf, le boudin

purée ou autres plats satisferont les amateurs et les plus classiques ne seront pas en reste. Quant aux desserts ou aux mignardises du café gourmand, ils finissent le repas en beauté ! Michel et sylvie ont parié pour un changement, il semble que cela soit une réussite, car le 6 ne désemplit pas !

■ LE COLOMBIER DU TOURON

187, avenue des Landes
BRAX ☎ 05 53 87 87 91
www.colombierdutouren.com
contact@colombierdutouren.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 22,50 à 41 €. Menu enfant : 13,20 €. Formule du midi : 15 € (entrée + plat + dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

L'art de vivre en Gascogne à cinq minutes d'Agen ? C'est exactement cela. Un cadre paisible et bucolique, un silence qui s'entend et une vue, quand on est à table, sur le parc et le pigeonnier. Mais évidemment, c'est aux beaux jours que le lieu est encore plus beau quand on peut déguster en terrasse, goûter la cuisine de Frédéric Joly qui picore dans le patrimoine local et régional pour proposer de la mousseline de brochet, un classique parmentier de confit de canard ou pour les plus curieux, un millefeuille de foie gras frais et sa sauce chocolat, ou encore un pavé de perche gratiné au vieux Templais en chemise de chorizo et l'incontournable duo de crèmes brûlées aux saveurs de saison du jardin. C'est un art de vivre comme aime à le souligner le maître des lieux. Dans ce cas, on prendra un café et un Armagnac pour conclure ce repas... mais dans le parc. On ne sait jamais, si l'envie d'une sieste se faisait sentir...

■ AUBERGE DU GOUJON QUI FRETILLE

65-67, rue Gambetta, BUZET-SUR-BAÏSE
☎ 05 53 84 26 51
www.aubergedugoujon.com
legoujon2@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 22 à 26 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animation. Un cuisinier, Arnaud, passionné par son métier met à l'honneur les poissons selon l'arrivage et de très beaux produits issus des fermes des environs. Ses préparations sont simples et parfaites. Régala pour les yeux, régala pour les papilles. Ce qui ne l'empêche pas de proposer une jolie préparation de pintade aux pleurotes et de manière générale, des viandes maîtrisées et de qualité. La salle est agréable et fraîche. Arnaud est toujours aussi exigeant avec les producteurs locaux... et sa cuisine s'en ressent ! Une bonne cuisine

conviviale et intimiste : nous, on adore les œufs cocottes au foie gras et les crevettes poêlées au chorizo. Si vous avez la chance de passer dans le coin quand ils sont sur l'ardoise, précipitez-vous ! Yamina, sa moitié, est en salle et file un coup de main au chef dès qu'elle le peut.

■ LE VIGNERON

20, boulevard de la République
BUZET-SUR-BAÏSE
☎ 05 53 84 73 46 – Fax : 05 53 84 75 04
Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation recommandée. Menus de 23,90 à 42 € (un menu à 14,90 € servi midi et soir sauf le dimanche). Carte : 35 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Restaurant d'un classicisme absolu qui décline depuis 1977 la cuisine traditionnelle et régionale. Selon la saison, le chef propose du civet de porcelet au vin de Buzet, ou encore de l'aloise sans oublier l'incontournable magret de canard dont la cuisson fût impeccable. La magie opère pour le dessert, un chariot de pâtisserie à volonté fera la joie des gourmands : petits estomacs s'abstenir d'autant que le service est plus que généreux... Mais surtout amateurs de foie gras, ne manquez pas de succomber à la tentation : 6 préparations différentes sont proposées sur la carte. La déco est un peu vieillotte mais la salle n'en reste pas moins agréable.

■ LA VIEILLE AUBERGE

11, rue Posterne
CASTELJALOUX
☎ 05 53 93 01 36
www.la-vieille-auberge-47.com
la.vieilleauberge47@wanadoo.fr
Fermé du 21 au 27 février, du 20 juin au 4 juillet et du 21 novembre au 7 décembre. Fermeture hebdomadaire le mercredi. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h45 ; du mardi au samedi le soir de 19h45 à 21h15. Réservation recommandée. Menus de 19,50 à 62 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Merveilleuse grande adresse enchâssée en plein cœur de la ville médiévale. La Vieille Auberge existe depuis près de 160 ans, et sa réputation est toujours telle que les fins connaisseurs de la cité vous la confient « sous le sceau du secret ». Le chef ne cuisine que des produits du terroir qui sont d'une extrême fraîcheur ! Certes, la déco de la salle donne un côté un peu guindé au restaurant mais la jovialité et l'humour pince-sans-rire du service vous mettra très rapidement à l'aise. Côté assiette, le chef mêle habilement la tradition et l'audace comme le prouvent le pavé de biche fondant et la touche épicé du gingembre confit ou le nem de chèvre croustillant et son délicieux coulis de fruits rouges. Entre tradition et inventivité, La Vieille Auberge continue d'être une adresse incontournable à Casteljaloux.

■ AUBERGE DE CLAIRAC

Route de Tonneins
12, avenue Général-de-Gaulle
CLAIRAC

☎ 05 53 79 22 52

Fermé vacances d'automne et d'hiver, et le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi. Réservation recommandée. Menus de 29 à 35 €. Carte : 33 € environ. Formule du midi : 20 € (boisson comprise). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

La cuisine de Raphaëlle lui ressemble, forcément. Pleine de caractère et malicieuse, à midi, elle bouscule les traditionnelles formules un peu répétitives. La chef vous propose sur ses ardoises une entrée et un plat indissociables : vous n'avez qu'à choisir le thème et Raphaëlle fera le reste en vous réservant quelques surprises tout au long de votre repas. Lors de notre passage, on a préféré l'ardoise Provençale à celles Campagnarde ou Fromagère. Belle présentation, mets colorés et bien cuisinés, préparation de morue sur lit de tomates, caviar d'aubergines au coulis de poivron, tapenade, roulé de courgettes à la mozzarella... et pour finir un excellent café gourmand avec milk-shake composé à partir des premières fraises, panacota, gâteau au yaourth. Un délice et une composition parfaite, un bel équilibre entre les plats. On parle beaucoup de la souprière de l'Auberge... Une spécialité qui séduira très vite vos papilles !

■ LE RELAIS DE LA HIRE

11, rue Porte-Neuve
FRANCESSAS

☎ 05 53 65 41 59

Fax : 05 53 65 86 42

www.la-hire.com

la.hire@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le jeudi, vendredi et samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 25 à 56 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 14,50 € (sauf le week-end). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

La Hire était un chevalier colérique qui a combattu auprès de Jeanne d'Arc. La maison de maître dans laquelle se trouve aujourd'hui le restaurant a été construite par un moine hindou converti au catholicisme par les croisés... Jean-Noël Prabonne est un enfant du pays, il a travaillé aux quatre coins de la France jusqu'au jour où il est devenu chef de cuisine au Carlton à Cannes avant de poser ses valises dans le Lot-et-Garonne où il propose une cuisine originale et talentueuse. Nous nous sommes laissés tenter par la formule du déjeuner avec une succulente daube d'hiver, Jean-Noël a su faire de ce plat un vrai bonheur parfumé et subtil. Également en haut du podium : l'artichaud d'Albret soufflé au foie gras ou le dos de sandre sauvage cuit au beurre demi-sel et fondue de légumes... Mais si vous ne deviez venir

que pour une seule chose, ce doit être pour les desserts dont, par exemple, le « Frisson nuancé entre Indonésie et Equateur »... Lors de sa venue, le Petit Futé a eu droit à une farandole de crèmes brûlées servies dans des œufs rangés du plus grand au plus petit : délicieusement mignon. Rendez votre repas inoubliable en venant l'été pour profiter de la terrasse.

■ LE CAFE DE GAVAUDUN

GAVAUDUN

☎ 05 53 40 99 34

cafedegavaudun@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Basse Saison Fermé samedi midi mardi et mercredi ; Haute Saison fermé le mardi soir et le mercredi. Réservation recommandée. Menus de 14,50 à 26 € (le midi en haute saison, sinon choix à l'ardoise). Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Une belle adresse gastronomique qui au milieu de la vallée donne l'impression d'être un refuge pour voyageurs égarés. Ils trouveront une bonne adresse pour se restaurer à Gavaudun, au pied du château. La réputation du Café résonne hors des frontières de ce Lot-et-Garonne sauvage. Christophe et Carole sont arrivés de Belgique et ont réalisé leur rêve à Gavaudun : monter leur affaire et être leurs propres patrons. Toute l'année, ils proposent une cuisine généreuse de marché et de saison avec des produits frais. Christophe cultive ses herbes aromatiques et ses tomates dans son petit potager au pied du café. C'est un vrai cuisinier passionné et perfectionniste, sa carte change tous les deux mois. C'est un bistrot de bouche comme il le définit lui-même. La salle à manger sert aussi de lieux d'exposition des artistes locaux. Ouvert toute la journée, le café de Gavaudun est aussi un petit bistro sympa où vous pourrez prendre un verre, acheter votre journal et votre tabac avant de savourer un café ou une boisson fraîche sur la terrasse, sous la glycine, avec vue sur le château et son majestueux donjon. On aurait presque envie de faire exprès de se perdre dans la vallée de Gavaudun...

■ HOTEL LE CAPRICORNE – RESTAURANT LE TRIANON

Avenue Hubert-Ruffe

MARMANDE

☎ 05 53 64 16 14 (hôtel)

☎ 05 53 20 80 94 (restaurant)

Fax : 05 53 20 80 18

www.lecapricorne-hotel.com

Ouvert toute l'année. Fermé la dernière semaine d'août et de Noël au jour de l'An. Du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Menus de 20 à 27 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 12,90 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

On aimerait tellement que Marmande nous offre plus de belles tables. Cette ville le mérite d'autant que les vins de la région qui montent en gamme attirent les amateurs d'œnotourisme. En attendant, Le Trianon reste sur le podium des tables à fréquenter. Sud-Ouest oblige, la carte est essentiellement orientée vers les grandes spécialités régionales et les grands classiques. Difficile d'éviter la salade gasconne, le magret, le foie gras, le confit et ce cortège qui fait la réputation de cette région gourmande.

■ AUBERGE DU PRIEURÉ

Le Bourg, MOIRAX

☎ 05 53 47 59 55

www.aubergeduprieuredemoirax.fr

Ouvert du mercredi au samedi le soir de 20h à 21h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h30 à 14h. Réservation recommandée. Menus de 50 à 65 €. Formule du midi : 25 € (menu du marché). Vin au verre. Terrasse.

Du grand art, de la haute voltige et de la précision. L'Auberge du Prieuré est une adresse d'exception. Benjamin Toursel concentre tout son art dans la précision des cuissons, des sauces et des accompagnements. Tout semble être mesuré, soigneusement étudié pour une explosion de saveur en bouche parfois des plus surprenante mais au combien succulente. Petit Futé a fondu pour la chair de crabe et sa poudre de basilic, le filet de chevreuil avec son avocat coriandre moutarde et chocolat. Et en dessert : bananes fressinette, mangue, crème de citron vert avec coulis de poivron rouge et sa poudre glacée à l'estragon... Sublime. En été, la balade dans les rues de Moirax et, en hiver, le café au coin du feu finiront votre repas. Certes, les gros estomacs auraient souhaité prolonger le plaisir mais l'expérience vaut largement qu'on y mette le prix. Benjamin nous invite à goûter sa cuisine pour un prix plus raisonnable le midi (sauf dimanche et jours fériés) avec un menu du marché à 25 € et 29 € si vous ajoutez un verre de vin et un café. Une adresse incontournable pour tout épcurien soucieux d'aller au-delà d'une tradition culinaire lot-et-garonnaise folklorisée.

■ HOTEL RESTAURANT

LA BASTIDE DES OLIVIERS

1, tour de Ville

MONFLANQUIN

☎ 05 53 36 40 01

☎ 09 63 21 84 34

Ouvert toute l'année. Menus de 23 à 49 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15 €. Chambre double de 70 à 85 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 20 €. Wi-fi gratuit. TV satellite, Canal +. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

En reprenant l'Entrecôte en décembre 2010, l'hôtel bistroquet légendaire et si populaire du

tour de ville, Christophe Lacombe, formé chez Guy Savoy ne pouvait pas se tromper : l'architecture initiale a été conservée, mais redécorée. Deux salles : Côte Brasserie où les menus du jour à prix doux (15 € le soir et 12,50 € le midi avec entrée, plat, dessert et un verre de vin, et 15 € avec 2 entrées, plat, dessert, 1/4 vin et café) font valoir la qualité des produits dans l'assiette. Le Petit Futé a croisé un petit lomo de porc en plat du soir... à s'en lécher les babines. Côte Restaurant l'originalité se paie, le service assuré par Maria Lacombe et son équipe est impeccable. Les végétariens ainsi que les personnes soumises à un régime disposent de leur menu ! Quatre menus du soir s'offrent à vous : le Découverte à 23 €, le Suggestion à 30 €, le Gourmand à 42 € et le Dégustation à 49 € dans lequel figure d'exceptionnelles ravioles de langoustine au beurre de nage et une purée de poivron rouge à l'estragon. Pour les autres : jarret de porc confit au miel, nems d'escargots et pleurotes, côte de bœuf poêlée sauce bordelaise et enfin capuccino de pitoune avec foie gras poêlé et émulsion de mascarpone à la truffe... A découvrir ! Sept chambres confortables et bien décorées complètent l'offre ! Une bonne adresse, on vous le dit.

■ LA MAISON SUR LA PLACE

10, place Gambetta

PENNE-D'AGENAIS

☎ 05 53 01 29 18

www.lamaisonsurlaplace.com

Ouvert toute l'année. Sauf 15 jours en février et 15 jours en octobre. Basse saison : le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche midi toute l'année. Réservation recommandée. Menu unique à 31 €. Carte : 38 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (tous les jours sur demande). Terrasse.

Une adresse incontournable si vous passez dans le coin. Geneviève Cazottes vous reçoit dans une atmosphère chic et champêtre dans un cadre splendide qu'elle décore elle-même avec des objets de sa propre création. Côté cuisine, on retrouve la même inventivité et originalité : elle vous propose un menu différent tous les 15 jours qui marie à chaque fois et avec brio la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest et la cuisine du monde entier. Une cuisine locale mais épurée et enrichie d'influences et d'épices venues d'ailleurs, non pas pour faire un pied de nez à la tradition mais pour magnifier cette dernière et lui donner tout son sens. Lors de notre visite, en automne, étaient proposés par exemple un féroce d'avocat et morue, petits blinis mais coco, suivi de petits nœuds de veau au Xeres et sa polenta crémeuse aux champignons. La cave compte de nombreux vins du Sud-Ouest : duras, marmandais et buzet mais aussi des vins d'ailleurs : saumur, cahors ou collioure pour ne citer qu'eux.

■ **LÀ-HAUT**

13, rue de Peyragude

PENNE-D'AGENAIS

☎ 05 53 40 14 36

www.lahaut.fr

Fermé du 1^{er} décembre au 31 mars. Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 19h. Ouvert tous les jours en juillet et août. Menus de 6,50 à 12 €. Carte : 10 € environ. Terrasse.

Tout nouveau tout beau ! Là-Haut, les produits sont pas chers, il viennent directement du producteur et sont préparés prestement, avec le sourire, sur une terrasse qui ferait des envieux ! Vous devriez particulièrement apprécier l'endroit reposant, les légumes en cappuccino, en carpaccio, les tartes, les soupes salées ou sucrées et l'agneau confit servi sur une tranche de pain de campagne. Sans prétention mais efficace, et les boissons chaudes qui donnent à ce lieu étonnant un caractère de salon de thé moderne... Bien vu pour le Lot-et-Garonne !

■ **LA TERRASSE**

13, rue de Peyragude

PENNE-D'AGENAIS

☎ 05 53 41 75 44

www.restaurant-la-terrasse.fr

contact@laterrasse.fr

Fermé du 1^{er} décembre au 1^{er} avril. Ouvert du mercredi au dimanche de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 28 €. Terrasse. N'hésitez pas ! Grimpez et appréciez le panorama offert par la fameuse Terrasse ! C'est à couper le souffle. Maintenant que vous êtes là, profitez-en pour jeter un œil au menu unique : salade de lentilles vertes à la coriandre et aux oignons rouges, rouleau de printemps au magret fumé et à la mangue, sardines croquantes en salade. Avouez que là, cela vous donne envie de rester, non ? Allez, pour taquiner vos papilles, voici la suite : brochettes de poulet façon Thai, salade de légumes croquants, magret de canard sauce au poivre vert, purée de pommes de terre maison ou tartare de filet de bœuf « Terrasse ». Et avant

de partir, un détour par le sucré avec de simples fraises à la coriandre et au basilic, un fondant au chocolat de la maison ou une pannacota et son sorbet aux abricots de la vallée du Rhône. Vous avez bien fait de venir... Et pas seulement pour le panorama !

■ **LA TOQUE BLANCHE**

PUJOLS ☎ 05 53 49 00 30

Fax : 05 53 70 49 79

www.latoqueblanche-pujols.com

latoque.blanche@wanadoo.fr

Ferme fin juin début juillet. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Carte : 70 € environ. Menu retour du marché en semaine : 23 €. Menu à 39 et 56 €. Menu dégustation : 85 €. Accueil des groupes. Terrasse.

L'arrivée de Jean Baptiste Fabre a redonné du peps à cette maison qui offre une vue panoramique sur le village de Pujols et ses vallons environnants. Si la cuisine rend toujours hommage à la tradition de la cuisine bourgeoise du Sud-Ouest, elle a quand même prix un sacré coup de jeune et notre escapade en compagnie du menu « terroir » nous l'a prouvée. Au programme, ballotin de foie gras de canard mariné au Banyuls salade à l'huile de noisette, grenadin de veau aux morilles et trilogie de sorbets et ses florentins. On repassera pour les papetons d'aubergines à la provençale coulis de tomate au basilic, le méli-mélo de dorade aux petits légumes confits, coulis de poivrons et le gros chou aux fruits rouges, crème légère et sorbet.

■ **MICHEL TRAMA**

52, rue Royale, PUYMIROL

☎ 05 53 95 31 46

Fax : 05 53 95 33 80

www.aubergade.com

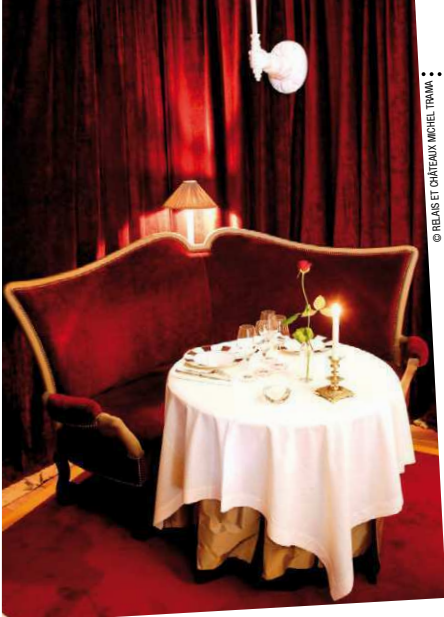
reservation@aubergade.com

Fermé en novembre. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 22h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h. Réservation recommandée.

© LA TABLE DES SENS



La Table des Sens.



Michel Trama.

Menus de 72 à 205 €. Menu enfant : 25 €. Vin au verre. American Express. Jardin. Terrasse. L'Aubergade et ses loges... Un restaurant et un chef, mondialement connus. Son installation à Puymirol tient du coup de folie et donc du coup de génie. Le restaurant et l'hôtel occupent une vieille demeure en plein cœur de la Bastide. Demeure qui aurait appartenu à Raymond VII, comte de Toulouse. En été, les repas se prennent dans le joli cloître récemment aménagé et les clients de l'hôtel ont le privilège de goûter au plaisir rafraîchissant d'une piscine chic et raffinée. La décoration à l'intérieur est signée Jacques Garcia : moquette épaisse, grosses tentures, tables aux pâtes de lion, et dans la salle une majestueuse cheminée. Vous êtes ici dans la demeure d'un seigneur. Un seigneur inventif qui a pour arme son imagination et une cuisine d'exception. Si votre budget le permet, découvrez les fameuses « cristallines » : ce sont de fines tranches de fruits ou de légumes caramélisées au four. Visuellement magnifique, le chef ne cesse de vous en mettre plein la vue et les papilles.

■ QUAI 36

36-38, cours de l'Yser
TONNEINS ☎ 05 53 94 36 38
www.quai36.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 à 48 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 € (entrée + plat ou plat + dessert : 14,50 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. La sage ville de Tonneins porte en ses murs une

adresse étonnante et... pétillante. Surplombant la Garonne et offrant de ce fait une vue imprenable, le Quai 36 est un peu *the place to be* pour les amateurs de cuisine raffinée dans un cadre irrésistiblement *lounge*. Quel plaisir de déguster sur des airs de salsa branchés et de l'hôtel Costes une délicieuse salade d'endives à la chaire de crabes et aux noix suivi de deux morceaux très tendres de selles d'agneau accompagnés d'un jus corsé à la moutarde pour terminer avec un parfait glacé. Service adorable et impeccable dans un costume sombre de rigueur. Craquez-vous pour une coupe de champagne en début de soirée face à cette belle dame Garonne ? En attendant, faites prendre un peu de hauteur à vos yeux et à vos papilles !

■ L'OUSTAL

4, place Lafayette, VILLENEUVE-SUR-LOT
☎ 05 53 41 49 44
loustal@aol.fr

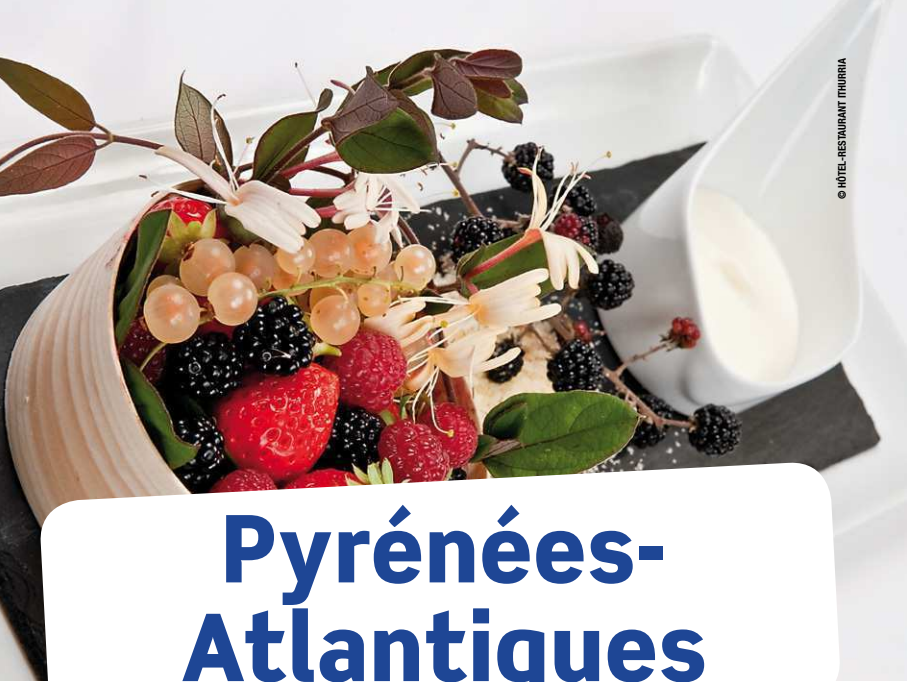
Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 ; le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Fermé mardi soir, mercredi, le dimanche de septembre à juin. Menus de 20 à 45 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 14 €. Terrasse. Mais qu'est-ce qu'on irait faire dans un restaurant basque à Villeneuve-sur-Lot ? Ceux qui s'arrêteraient à ce préjugé passeraient à côté d'une adresse sympa sous les cornières de la jolie place Lafayette. Passé le traditionnel drapeau et les piments d'Espelette, vous découvrirez une cuisine en toute simplicité qui mélange sans complexe les traditions culinaires du Sud-ouest. Caroline est en cuisine et son époux Lionel en salle pour un accueil chaleureux. Nous avons apprécié la salade ornée de raviolis au foie gras suivi du saumon en papillote et ses pochas (haricots blancs) et pour finir l'inévitable gâteau basque. Pas d'inquiétude, Caroline n'est pas tombé dans le piège : ce gâteau est fait maison et il vous est servi tout chaud comme à la maison !

■ LA TABLE DES SENS

8, rue Penne, VILLENEUVE-SUR-LOT
☎ 05 53 36 97 04
<http://www.latabledessens.com>

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h45 à 21h30. Menus de 32 à 89 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20 € (sauf dimanche). Chèques non acceptés. Accueil des groupes.

Un chef étoilé en cuisine et nos sens s'emballent à table dans un tourbillon de plein bonheur ! Peu nombreuses sont les tables en salle, et la réservation est plutôt très conseillée au préalable, mais c'est un voyage des sens qu'il faut absolument vous offrir ! Les membres de l'aéroclub de Villeneuve-sur-Lot partagent notre point de vue : ils adorent ! C'est l'une des meilleures tables de la région, celle qui séduira tous les goûts, vous transportera de ses mille parfums et vous en mettra plein la vue !



Pyrénées-Atlantiques

■ LA FERME OSTALAPIA

2621, chemin d'Ostalapea
AHETZE ☎ 05 59 54 73 79
www.ostalapia.fr
ostalapia@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Très proche de Saint-Jean-de-Luz, le village d'Ahetze vous offre un havre de paix au cœur du Pays basque. De la terrasse, un site de rêve face à la Rhune et à la vigne que le maître à bord, Christian Duplaisy a plantée. Et à l'intérieur de cet ancien Relais de Saint Jacques du XVIII^e siècle, l'authenticité d'un cadre aux charmes du passé qui ne prend pas une ride : bahut ancien et ses piments, petits objets de déco, cheminée ancienne, tableaux illustrant le Pays basque... Le cadre de vos agapes sur de lourdes tables. Le Pays basque plein les yeux et dans l'assiette le Pays basque, à plein palais à découvrir sur une carte, animée d'un superbe ataxi (grand-père) ne démentira pas cette belle image. Authenticité d'un lieu, simplicité de plats de toujours, convivialité d'un accueil personnalisé... ici c'est comme nulle part ailleurs. Le patron est omniprésent en salle, il vous accueille, vient papoter avec vous, prendre un verre à votre table et vous commenter les plats proposés sur ardoise ou sur la carte. Là aussi, on fait simple... Soupe de la ferme, jambon de porc basque, foie gras de la ferme, côtes de bœuf, joues de veau

aux morilles, boudin basque, dorade ou merlu à l'espagnole, petites truites d'Iraty, etc., et pour finir, mamia, gato choco, riz olé... Un bon moment d'authenticité que vous ne manquerez pas d'apprécier.

■ ARGI EDER

Route de la Chapelle, AINHOA
☎ 05 59 93 72 00 – Fax : 05 59 93 72 13
www.argi-eder.com

Ouvert de début avril à fin octobre. Restaurant fermé les lundi, mercredi et vendredi midi ainsi que le mercredi soir, sauf en juillet et août. Vin au verre. Menus Abxulai : 29 €. Menu Kapera : 42 €. Arantzazu : 52 €. Dégustation : 66 €. Carte de 29 à 52 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Pénétrer dans cette demeure, c'est découvrir une maison basque aux charmes d'un passé toujours présent, cependant revu et corrigé, avec bonheur par la jeune génération, Bruno et Philippe Dottax, l'un en cuisine et l'autre en salle, tous deux amoureux de ce cadre intemporel. Dès l'entrée, superbe salon aux fauteuils Louis XIII, recouverts de velours rouge devant une collection exceptionnelle d'armagnacs. Un peu plus loin, c'est une argenterie rutilante à côté d'une exposition de whiskies, à côté d'un très beau mobilier ancien, vaisselier, bahut, pendules, collection d'assiettes dans une séparation en fer forgé... Une image d'une époque certes mais depuis deux ans, un vent de renouveau s'est engouffré dans la grande salle à manger, lui insufflant un petit air contemporain venu d'Italie pour le mobilier, notamment avec une

enfilade de nouvelles chaises confortables, dans les tons de rouge et noir, des luminaires design, des double rideaux rayés dans l'esprit des tissus basques... Bref, passé et présent se marient ici avec brio. Et dans l'assiette ? Philippe Dottax continue sur la lancée, favorisant une cuisine du cru, parfaitement préparée, avec ce petit plus qui fait la différence, dans les accords, dans la précision des saveurs, dans les présentations. Quelques exemples pour s'en persuader : vinaigrette de morue, sorbet piquillos, salade de pomme de terre façon gribiche, sole roulée en tournedos, gâteau de cèpes et lardons, bisque de langoustines... Duplex : la fraise dans tous ses états sur deux niveaux. Avec un service tout sourire. Terrasse superbe avec vue sur une nature magique !

■ **CÔTÉ BISTROT –**

RESTAURANT ITHURRIA

Place du Fronton
AINHOA ☎ 05 59 29 92 11
www.ithurria.com

Fermé de fin octobre au 6 avril. Ouvert uniquement le midi sauf le dimanche, sauf mercredi et jeudi hors saison. Carte de 22 à 27,50 €. Une bonne idée que cette création, il y a deux ans, de ce bistrot sympathique chez ce restaurateur étoilé d'Ainhoa. Dans un parfait métissage d'ancien – grande glace, poutres d'où pendent quelques jambons et des piments d'Espelette, moules en cuivre, vieux banc – et de contemporain avec un mobilier dans l'air du temps. Et une ardoise qui affiche les plats du jour : apéro Plancha, salade aux copeaux de jambon et fromage de brebis, penne maison au chorizo, poêlée de poissons du jour, big xabi à la poularde, tartare de bœuf, pommes frites à la graise de canard... Milkshake à la banane ou à la fraise, etc. Des plats bien faits, recherchés, parfaitement présentés, à des prix intéressants avec la qualité au rendez-vous !

■ **ITHURRIA**

Place du Fronton, AINHOA
☎ 05 59 29 92 11 – Fax : 05 59 29 81 28
www.ithurria.com

Fermeture annuelle du 1^{er} novembre au 6 avril. Fermé mercredi toute la journée et le jeudi midi. Ouvert tous les jours, en juillet et août. Bistrot ouvert le midi uniquement du lundi au samedi, sauf mercredi et jeudi hors saison. Menu carte du Terroir : 38 €. Menu Gourmand 4 plats : 61 €. Carte de 54 à 76 €. Vin au verre.

On est toujours sous le charme de cette demeure aux accents d'un passé si joliment mis en valeur : murs en pierre, poutres scandant la salle, mobilier d'époque, pendule, tables, vaisselier, roues de char en guise de lustres, cuivres... mais bien sûr aussi d'une cuisine classique revisitée avec art par le jeune chef, Xavier Isabal qui affiche haut et fort, sa passion du terroir, des produits de la région, des légumes du jardin – allez faire un petit tour dans le potager... – de saisons : galette d'anchois marinés

aux poivrons rouges et aubergines, copeaux de foie gras poêlée, pousses de salade, vinaigrette truffée, œufs brouillés aux truffes, à la saison, dos de merlu de ligne, en croute de chorizo, couteaux, artichauts et courgettes, tartare de tomate, gigot d'agneau de lait rôti, pour deux convives, petits légumes parfumés au fenouil, cassolette de pochas... et pour finir, croustillant à l'izarra, crémeux au citron vert, chantilly au chocolat, macalong framboise-pistache, glace pistache à l'ancienne, etc. Un moment hors du temps, dans un cadre intemporel, sous l'œil professionnel de Stéphane Isabal entouré d'une brigade de qualité !

■ **LA MAISON OPPOCA**

Le Bourg, AINHOA
☎ 05 59 29 90 72 – Fax : 05 59 29 81 03
www.oppoca.com

2 restaurants : Côté bistrot « Pilotari » : ouvert du lundi au samedi le midi ; le dimanche soir. Et restaurant gastronomique Patxi Massonde. Au Pilotari : menus de 16 € à 25 €. (le dimanche selon l'inspiration du chef). Carte : 3 plats : 25,50 €. Au gastronomique : menus de 32 à 50 €. L'Epicurien : 60 € / personne. Carte : 28 €. Accueil des groupes. Terrasse. Chez Oppoca, deux styles de restauration cohabitent. Dans une salle simple et contemporaine, c'est le Pilotari, ce bistrot sympathique donnant sur la rue principale où l'on peut se restaurer de bons produits cuisinés simplement et dans les autres superbes grandes salles, juste séparées par une arche, c'est le restaurant Gastronomique Patxi Massonde du nom du chef et propriétaire des lieux qui vient d'obtenir une 3^e toque et un coup de cœur du Gault et Millau 2011 et affiche ses différences. Dans le cadre, la première offrant un regard un mur de pierres, un mobilier et des poutres anciennes, des cuivres... alors que la seconde plus lumineuse, a pris discrètement le virage de la modernité, avec des couleurs dans l'air du temps, le gris perle et le taupe sur les poutres, les tables juponnées, les chaises confortables... Et bien sûr dans la cuisine. Au Pilotari, salade d'oreilles de cochon confites, œuf en cocotte aux champignons des bois, petite marmite de gras doubles aux cèpes, panacotta, gelée d'agrumes au grand marnier, mamia, (yaourt au lait de brebis au miel), etc. Et au restaurant : foie gras au naturel, queue de bœuf au vin rouge et pickles de légumes, risotto bio « Al salto », piments doux d'Anglet et ventrèche de porc basque, caille en crapaudine, pommes de terre, piments doux d'Ainhoa et jus aux pêches Roussanne, etc. Au dessert : macarons poires chocolat blanc, fausse poire pochée, badiane ou crème de semoule, thé vert à la menthe et glace fleurs d'oranger, entre autres. L'ensemble dans des assiettes superbement présentées, servi avec brio par l'épouse du chef au grand professionnalisme. Une halte étonnante au cœur de ce superbe relais du XVII^e siècle.

■ LE CHATEAU DE BRINDOS****

1, allée du Château, ANGLET
 © 05 59 23 17 68 – Fax : 05 59 23 89 81
www.chateaubrindos.com
contact@chateaubrindos.com

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée du 30 octobre à Pâques. Menus de 70 à 95 €. Formule du midi : 35 € (sauf le dimanche). Tarifs « mariage » : à partir de 35 € par personne l'apéritif (boissons + 9 pièces de canapés) et à partir de 62 € par personne le menu hors boissons. (comprenant 1 entrée, 1 plat, dessert et mignardises).

On le dit et on le répète, tout ici relève de l'exceptionnel. Et si bien sûr, l'océan n'est pas en toile de fond, bien d'autres atouts se révèlent plein de charme, pour une pause gastronomique rare, dans ce site haut de gamme. L'apéritif, dans l'adorable salon aux superbes boiseries surmontées de l'originale fresque de jazzmen ou dans l'extraordinaire grand salon racé aux murs de pierres sèches, aux hauts plafonds à caissons, à la monumentale cheminée sévillane et aux meubles d'époque ou encore sur la nouvelle terrasse installée au bord de l'eau... Le ton est donné ! Vous pourrez découvrir, alors la salle à manger, tout aussi charmante, donnant à 180° sur le lac par de larges baies vitrées scandées de troncs nouveaux et vous installer pour un moment hors du temps, autour des plats d'Antoine Antunés, le chef qui a plus d'un tour derrière sa toque. Quelques exemples : le pressé de pot-au-feu en gelée naturelle, tartine de foie gras des Landes chaud, vinaigrette d'appétit ; le carpaccio de lotte à la marinade de gingembre, filaments de légumes croquants, salade d'herbes potagère ; le lomo de morue et kokotxas de Bilbao confits à l'huile d'olive, croustillant de brandade en gelée de piquillos ; le tournedos

de bœuf cuit au sautoir, foie gras des Landes chaud, pommes de terre fondantes au bouillon de pot-au-feu. L'ananas victoria crémeux léger à la pistache, carpaccio au poivre de Sechouan, vacherin à la meringue aux zestes de citron vert, etc. Une belle pause gourmande !

■ MOULIN D'ALOTZ

Chemin Alotz-Errota
 ARCANGUES

© 05 59 43 04 54
alotzerrota.com

Fermé du 28 décembre au 20 janvier. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 61 € environ. Terrasse.

Il est fréquent d'entendre dire que ce restaurant, si joliment lové dans un ancien moulin, est la référence sur la Côte basque. En tout cas, une évidence, il a plus d'un atout. Son cadre charmeur, authentique à loisir, sobrement aménagé dans un esprit rustique revisité, les poutres et l'escalier lazurées de gris perle, des plafonds bas dans cette petite salle à deux niveaux, la note chaleureuse de la cheminée l'hiver, l'agréable terrasse l'été... Et bien sûr la cuisine d'auteur que l'on doit à un chef qui met le produit au premier plan : le homard caramélisé, bisque crémeuse, pinces croustillantes, noix grillées et foie chaud, superbe... Le filet de bar, huitres Gillardeau juste saisies, léger bouillon iodé et taxakoli, chutney et pain de seigle, la côte de veau taillée épaisse, échalotes frites, tomate de cantal fondue, millefeuille de pommes de terre et pour finir pourquoi pas un vacherin, mi-figues, mi-raisins crème légère à la réglisse, pâte de réglisse, noix sablées, sorbet fromage blanc... toujours aussi magique !

■ LE TRINQUET

Le Bourg, ARCANGUES

© 05 59 43 09 64

www.trinquetdarcangues.com

contact@trinquetdarcangues.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 20 à 29,50 €. Accueil des groupes.

La salle a toujours le charme d'un passé revisité, avec sa cheminée ancienne surmontée de quelques cuivres, ses poutres lazurées de vert pâle et bleu marine, ses doubles rideaux en tissus basque... et sa vue sur le Trinquet d'un côté et la nature de l'autre ! Ici l'atmosphère est décontractée, les hommes de la maison ont de la personnalité et de l'humour. Vous ne pourrez rater sur une vitre, un petit mot écrit à la main : « aucune obligation de poser vos mains sur la baie vitrée, ni d'y coller vos enfants... Merci de votre compréhension... » Paraphé « Moi le laveur ». Atmosphère décontractée mais professionnelle, tant en salle qu'en cuisine où le chef signe de grands classiques, simples et goûteux :



© ISTOCKPHOTO.COM - AGLINE

salade de chèvre chaud, jambon Serrano, moules à la plancha, cassolette d'escargot, pâté de porc maison, côte de bœuf à la plancha, croustillant de pied de porc, tête de veau à la plancha, dos de merlu à l'ail... gâteau basque maison, riz au lait amati, etc. Des plats de toujours parfaitement réussis pour de bons moments de convivialité en perspective.

■ **HOTEL-RESTAURANT DE LA RHUNE****

Place Pierre-Loti, ASCAIN

☎ 05 59 54 00 04

www.hotel-rhune-ascain.com

contact@hotel-rhune-ascain.com

Basse saison : ouvert du vendredi au mercredi.

Haute saison : tous les jours. Menu unique à 20 €.

Carte : 35 € environ. Formule du midi : 14,50 €.

Vin au verre. Amoureux d'authenticité, ne ratez pas cette adresse, si bien placée au cœur du village, devant un parking pratique en saison.

Un bar tout de bois sculpté vous accueille avant l'immense salle aux charmes du passé. Un mur de pierres fait face à un mur de vitres donnant sur la place, une arche anime l'espace... des tables de bois sont mises en scène... avec une impressionnante filade de chaises Louis XIII...

Dans ce cadre agréable vous découvrirez une cuisine de terroir classique et bien faite, évoquant le Pays basque : assiette chistera – chiffonade de jambon Serrano, copeaux de fromage de brebis –,

truites navarraises au jambon, quelques spécialités encore comme la piperade basquaise, l'axoa de veau et pâtes fraîches, le sucré-salé de magret de canard aux pêches, etc. On notera aussi les assiettes du chef, une excellente idée : l'assiette amatto – boudin, pommes en l'air et copeaux de brebis, l'entrecôte sur le pouce, l'assiette ibérique – lomo, compotée de piquillos et oignons, pommes au four. Et pour finir, un carpaccio d'ananas et ses tendres morceaux de coco glacés... ou un café gourmand... vraiment gourmand ! Un grand classique.

■ **L'ATELIER GOURMAND**

Place du Fronton, ASCAIN

☎ 05 59 54 46 82

<http://agbasque.free.fr>

Ouvert toute l'année. Menu unique à 25 €.

Carte : 50 € environ. Formule du midi : 19 €.

Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Une très belle fresque colorée sur la façade ne peut qu'attirer le regard sur ce restaurant qui s'est bien installé dans le paysage gastronomique de la région. La salle quant à elle met en situation, en son cœur, le chef Patrick Constantini, aux fourneaux, tout de noir vêtu, avec sa toque noire, concentré sur ses plats, tout seul... un exploit !

Et de chaque côté de ce pôle, deux salles, celle du fond, superbe avec ses murs clairs d'un côté et de l'autre dans des formes arrondies, un mur rouge et en face un alignement de photos en noir et blanc, illustrant des têtes pensantes de l'histoire. Un cadre original pour goûter à la



Le Château de Brindos.

cuisine du chef, sur des tables nappées de taupe avec des sets de table noirs comme les serviettes en tissu froissé, animées de bougies rouges et de quelques perles qui se promènent... Et dans l'assiette, des plats joliment travaillés comme ces gambas papillons aux parfums de l'Orient et sa julienne de légumes croquants, ces escalopes de foie gras frais, juste poêlées aux fruits de saison, jus au miel d'Ascain ou encore ces noix de Saint-Jacques en habit de Xingar, son écrasé de potiron, jus au foie gras, etc. Service tonique de la maîtresse de maison.

■ **HOTEL-RESTAURANT CHILO**

Le Bourg, BARCUS

☎ 05 59 28 90 79 – Fax : 05 59 28 94 49

www.hotel-chilo.com

Fermé du 3 au 22 janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30.

Menus de 30 à 69 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 22 €.

Terrasse. Une très jolie maison nichée dans un agréable petit village. La notoriété de cette maison est celle d'un homme, Pierre Chilo qui n'a pas besoin de faire des pieds et des mains pour faire venir les gourmards chez lui.

Ces derniers connaissent Barcus mais surtout, connaissent le talent de Pierre Chilo. C'est ce talent qui lui permet d'être ce chef aujourd'hui reconnu de tous. Il n'a pas son pareil et ce malgré les années qui passent, pour régaler son petit monde. Goûtez le fondant de pintade au foie gras, figues pochées au vin rouge, crumble au pain d'épices, le carré d'agneau de lait des Pyrénées rôti au thym, chapelure de piquillos à l'ail, le hamburger de cèpe au foie gras chaud et le dessert vitaminé orange carotte citron et vous comprendrez !

■ LE CHEVAL BLANC

68, rue Bourgneuf
BAYONNE

☎ 05 59 59 01 33

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menu : 46 €. Menu Surprise : 82 €. Carte de 48 à 80 €. Formule du midi : 25 €. Vin au verre.

A Bayonne, on ne présente plus Jean Claude Tellechea, ce fin limier, sportif à ses heures, festayre dans l'âme, homme orchestre des fourneaux du Cheval Blanc depuis longtemps, ce restaurant étoilé qui a de beaux jours devant lui, même si l'homme de cette grande maison a pris quelques cheveux blancs. La carte quant à elle n'a pas pris une ride et affiche toujours simplicité et qualité. On n'attend pas du chef des énoncés dithyrambiques, ce n'est pas son genre, le produit reste le roi et sa façon de le maîtriser, demeure sa principale préoccupation, sans oublier que l'on est ici au Pays Basque et que les plats proposés doivent respirer... le Pays Basque. Ainsi vous découvrirez peut être, la crème de potiron au bouillon de volaille, brochette de crevettes à la ventrèche d'Ibaïona, le liégeois d'huîtres, compotée de pousses d'épinards, le merlu croutillant, jus de pourpier et les pâtes « avoine » façon risotto lié à l'Ardi Gasna, le homard à l'huile d'olive, coques et chorizo, jus de crustacés, les tranches épaisses de rognon de veau poêlées au persil, tagliatelles crémeuses, etc. Et au dessert, l'ananas rôti, fuseau de coco, espuma d'ananas et sablé coco, le café express, et les mignardises au chocolat... C'est délicieux, bien présenté et servi en salle avec professionnalisme autour de son épouse, omniprésente, dans un cadre qui a beaucoup évolué au fil des ans. Aujourd'hui le bois blond domine, avec de sobres triptyques au mur, des photos en noir et blanc... une autre vision du monde d'hier et d'aujourd'hui pour ce couple qui évolue avec les années !

■ L'AVIRON BAYONNAIS

Garage de la Nive
BAYONNE

☎ 05 59 58 27 27

www.aviron-bayonnais.asso.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert les lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 23h. Fermé le mercredi après midi et le dimanche. Tarifs à la carte : 3 plats, autour de 29 €.

Ici c'est immense. On peut y déjeuner et y dîner certes mais c'est aussi un lieu de rencontre avant ou après match, sur fond d'écran plat, autour du grand bar et des trophées du club, dans un joyeux *tohu bohu*... où se refont les matches – laissant présager qu'il vaut mieux « réserver » les soirs de match car ici on s'entasse, on danse et on chante, un verre à la main et ce jusqu'à pas d'heure, les soirs de victoire de l'Aviron. Spacieux donc et agréable pour une pause simple et décontractée, autour d'un service

convivial, pour goûter à la cuisine classique d'Eric Landais : garbure de Tante Casamayou, Feuilletée d'escargots, compotée de tomates, œufs vigneronne, Cabillaud en croûte de ventrèche, le Pigeon de mon ami Dibon... et pour finir le Russe du chef, des petits pots de chocolat ou encore le Café Gourmand ! Une carte qui change souvent et des suggestions au quotidien. Une pause sans chichi dans un décor résolument sobre et contemporain, avec des tables et chaises en bois sombre, animées de sets de tables en toile basque beige et blanche, mettant en valeur un couvert soigné. Belle terrasse sur la Nive particulièrement agréable à la belle saison.

■ LE BISTROT ITSASKI

43, quai Jauréguiberry
BAYONNE ☎ 05 59 46 13 96

www.lebistrotitsaski.com

Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 23h30. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 13,50 € (du lundi au vendredi). Vin au verre. Chèque Restaurant.

Dans un esprit bistrot à la parisienne comme on les aime... Le chef propose de grands classiques parfaitement travaillés : foie gras de canard confit au torchon, pot de harengs maraîchère, parmentier de joues de bœuf mitonnées, souris d'agneau confite au romarin, brandade de haddock, etc. A découvrir sur des tables bistrot avec leurs sets de table rouges et taupe, dans une atmosphère agréable que l'on doit sans nul doute à ce cadre parfaitement réussi. Un superbe mur de pierres avec quelques niches rouges et un petit pôle, tout rouge lui aussi avec une collection de whiskies, en face un mur de vins... Bistrot à vins à ses heures, il propose aussi des dégustations de vins, sur des tables hautes autour d'une assiette de Serrano, de xiprons, d'huîtres, etc. Séduisant tout simplement.

■ LE CHISTERA

42, rue Port-Neuf, BAYONNE

☎ 05 59 59 25 93 – www.lechistera.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au dimanche le soir de 19h30 à 21h30. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette authentique taverne basque, repère de générations de Bayonnais affiche une décoration qui colle à cette maison : poutres apparentes, affiches d'Arnaud Saez dont une spécialement réalisée pour le restaurant, grand comptoir en bois où il fait bon prendre un verre en attendant une table... Tout ici est convivial et chaleureux. Et si Jean-Pierre Marmouyet, le fils de Pierre est champion de *cesta punta*, Jean, Jo le petit-fils, professionnel de rugby a rejoint l'Aviron Bayonnais et les soirs de match, il est impérativement conseillé de réserver et de ne pas oublier l'écharpe bleue et blanche. Outre l'ambiance sportive les habitués savent aussi apprécier une cuisine traditionnelle, délicieuse,

riche, à base d'excellents produits : tartare de truite de Banca, foie gras, omelette aux cèpes à la saison ou pied de cochon pour les entrées, merluza Koskera, tête de veau, tripes à la basquaise, brochettes de rognon de veau, tournedos Rossini ou au poivre avec de vraies frites maison pour continuer et pour finir, les grands classiques : gâteau basque, riz au lait ou fondant au chocolat.

■ **LA FEUILLANTINE**

21-23, quai Amiral-Dubourdieu
BAYONNE

☎ 05 59 46 14 94

www.lafeuillantine-bayonne.com
contact@lafeuillantine-bayonne.com

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Menus de 47 à 67 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Accueil dès groupes.

Des vitres joliment siglées ne laissent pas forcément imaginer le cadre de ce restaurant, sobre et élégant : murs et plinthes de bois blond animés de quelques photos en noir et blanc, arches de pierres, tables nappées de blanc cassé... l'ensemble relevé par une enfilade de chaises dans le stons de bordeaux. Un cadre reposant et une cuisine d'auteur qui se révèle très vite, dans un festival de plats attrayants réalisés par le chef, Nicolas Borteyru qui a su installer en quelques années qualité et inventivité : billes d'escargots panés, purée d'ail doux, tournedos de pieds de cochon, pot-au-feu de foie gras, légumes d'automne, dorade en filets, Tatin d'endives à l'orange, etc., et pour finir un flan au miel, bonbon de noix en chaud-froid... un vrai plaisir et on serait presque comme les enfants... on en redemanderait bien. Carte des vins complète à prix intéressants. Une belle table sur les bords de Nive.

■ **TALOTEGI**

10, rue des Tonneliers
BAYONNE

☎ 05 59 59 43 29

Fermé du 1^{er} au 15 janvier. Ouvert du mardi au samedi. Menu unique à 16 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 11 €. Vin au verre.

Le Talotegi est une institution à Bayonne. L'endroit est superbe, les belles pierres apparentes et la cuisine ouverte donnent une belle touche moderne. La carte : résolument tournée vers le poisson, elle a dû faire grincer des dents quelques habitués. Mais ce poisson est travaillé à la perfection, les cuissons maîtrisées de bout en bout, et les grincieux en seront pour leurs frais. Reste le principal, la base de la base, qui a fait la légende de ce petit restaurant : le talo, galette de maïs traditionnelle basque. Il est toujours présent, servi à la place du pain ou servant de base à certains plats – taloa maison piperade, par exemple – et exécuté à merveille. Bref du tout bon pour le Talotegi, qui pourrait bien avoir le vent en poupe dans les mois à venir.

■ **FRANCOIS MIURA**

24, rue Marengo, BAYONNE

☎ 05 59 59 49 89

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 32 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 21 €. François Miura tient une des bonnes tables du vieux Bayonne, dans cet ancien couvent aux murs blancs immaculés animés d'expositions temporaires, notamment de peintures modernes qui apportent une petite touche de couleur sur fond d'autres murs de pierre, d'arche majestueuse... Un cadre d'une rare authenticité et une cuisine que l'on n'oublie pas, à prix sages, à partir de beaux produits travaillés et maîtrisés, par le chef qui affiche une belle verve derrière son piano, fruit sans nul doute d'une sacrée expérience – plus de 20 ans au fourneau... œufs cocotte aux ris de veau et foie gras parfumé au jurançon, petits calamars, en salade tiède aux poivrons rouges, blanc de lotte en blanquette, laurier et fenugrec, nage de homard et goujonnettes de lotte à la citronnelle et jurançon moelleux, noisettes d'agneau rôti, endives braisées au citron, pommes paille, vin de genièvre et d'orange... et pour clore cette pause vraiment... gourmande pourquoi pas une, feuillantine de chocolat grand cru, pur Caraïbe, étuve de bananes au citron vert et rhum blanc, coulis de fruits exotiques... Un cadre, une cuisine et un service de qualité, une trilogie gagnante et une valeur sûre de la cité.

■ **AHIZPAK**

13, avenue de Verdun, BIARRITZ

☎ 05 59 22 09 26

Fermé le mardi toute la journée et le dimanche soir. A la carte de 25,50 à 31 €. Plat du jour : 8 €. Ahispak, « le bistrot gourmand ». « Qui dit gourmand dit plaisir de l'instant présent... » vous annonce-t-on sur la carte, évolutive, selon les coups de cœur de la maison, le marché du jour... avec toujours une grande complicité avec les fournisseurs locaux et les pêcheurs de Saint-Jean-de-Luz. Dans un décor très actuel, sobre, les trois sœurs Yenofa, Delphine et Nanou (ahispak signifie sœur en basque) ont uni leurs efforts, chacune dans leur rôle, pour officier dans ce bistrot-brasserie. C'est Yenofa qui est en cuisine. Après un parcours chez des étoilés, elle propose des plats classiques comme par exemple, Rouelle d'andouillette en salade d'endives, Tortilla basque aux chips de jambon... Pour continuer, daurade au jus de carotte et moutarde, merlu cuit « façon Koskera », Boudin blanc de volaille et champignons... Et « pour terminer », verrine de poires au croustillant praliné, Crêpe en soufflé à l'orange, etc. ou le Café Dessert, souvent appelé Café Gourmand, quelques mignardises autour d'un café... De belles propositions à accompagner d'une carte de vins variée et très abordable élaborée par « Tables et Châteaux ». Un accueil sympathique et simple, dans une ambiance conviviale.

■ LE CACHAOU

30, Avenue Edouard VII
BIARRITZ

☎ 05 59 22 59 55

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 16 à 25 €. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 10 €. American Express. Terrasse.

Le Cachau ? Une dent... vous explique-t-on ! Ainsi est née cette nouvelle table, sous les arcades de l'une des rues les plus fréquentées de Biarritz, en lieu et place du Pas Sage. La base n'a pas changé. Existe toujours cette petite salle au rez de chaussée et l'autre plus grande à l'étage qui peut, éventuellement recevoir de petits groupes. Seuls les murs se sont éclaircis, d'un blanc immaculé avec quelques tableaux contemporains, alors que l'un d'eux, entièrement... noir met en situation une banquette rouge... seule entorse à l'atmosphère du lieu ! Tables contemporaines blanches comme les chaises, sets de table noir... Le cadre de vos agapes, serein et élégant pour découvrir une carte aux propositions d'un grand classicisme : foie gras de Quitterie au Lillet, sel rose et mesclun, tartare de dorade fumée minute, queue de lotte, purée maison et sauce au curry, coquilles Saint-Jacques au boudin noir de chez Parra, pommes et pâtes à la crème, Filet de bœuf façon Rossini, frites maison, maxi côte de veau, gratin dauphinois et jus perlé, etc. une petite note originale sur les desserts : moelleux au chocolat, glace Nutella®, caramel au beurre salé et sa boule, Croustillant de Carambar, crème cardamome et fruits rouges, etc. C'est bon et c'est bien présenté dans de grandes et belles assiettes contemporaines. A découvrir !

■ LE CAFÉ JEAN

13, rue des Halles
BIARRITZ

☎ 05 59 24 13 61

<http://cafejean-biarritz.com>

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir et lundi sauf juillet-août. Carte de 18 à 36 €. Pintxos autour de 7,50 €. Caviar d'Aquitaine : 50 €. Vin au verre. Possibilité de commander des Pintxos à emporter.

Récemment ouvert et petit frère du Bar Jean, à quelques mètres de là, le Café Jean, situé au cœur de ce quartier vivant du marché, sait se démarquer de ses homologues. Par son cadre et par ses propositions puisqu'on l'appelle volontiers le restaurant Pintxos ! Qu'est-ce à dire ? les Pintxos, vous connaissez ? Très proches des fameuses tapas, les Pintxos sont de véritables plats traditionnels en miniatures, émanant de la culture basque du sud, présentés sur le comptoir du bar. Ainsi en est-il au Café Jean, spécialiste en la matière. Et vous y découvrirez, les originales boîtes de sardines de la Belle Iloise, les Pintxos « Prestige » au saumon sauvage de Norvège, au caviar d'Aquitaine, à base de produits de la région, émanant directement des Halles comme le jambon Ibérico, l'andouille, etc. Les petits piments de Guernika... On vous

propose aussi bien sûr diverses salades, comme la Méditerranéenne délicieuse et même une Côte de bœuf pour deux personnes et bien d'autres plats, selon les suggestions du jour. Dans une salle en traversant, d'une belle originalité, sur deux niveaux, d'un côté le bar, installé devant une impressionnante collection de bouteilles de vins, d'alcool... en face d'immenses fresques de peintres du cru, se faisant l'écho des traditions de la région et de l'autre une grande salle lumineuse à loisir avec ses tables et chaises bistrot et banquettes de couleur.

■ CAFÉ VICTOR

10, rue Victor-Hugo
BIARRITZ

☎ 05 59 23 07 67

www.restaurant-victor-biarritz.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 9h et jusqu'à 00h30. Carte de 36 à 47 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Le bar classique à l'entrée ne laisse pas imaginer l'originale salle à la configuration spectaculaire qui suit. Spectaculaire hauteur de plafond, spectaculaire escalier, spectaculaire, encore et toujours ces immenses fresques et tableaux... Dans cette salle sobre et élégante, de confortables banquettes de velours rouges – seule note de couleur avec les verres – vous attendent, devant des tables noires dans l'air du temps, rondes, carrées, rectangulaires. Sous l'œil des cuistards menés de main de maître par le chef, Nicolas Breton qui s'est illustré chez Blanco, Hélène Darroze, à Londres. Vous découvrirez sur une carte brève, aux énoncés courts, une cuisine de brasserie bien faite qui laisse la place aux produits : jambon ibérique, foie gras mi-cuit, chorice au ris de veau, huîtres gillardeau, merlu de ligne salsa verde, chipirons sautés, risotto à l'encre, lasagnes de poulet aux cèpes, tartare de bœuf... Comme vous le désirez, burger de joues de bœuf, foie gras et Ket-txup, etc. sans oublier au dessert, le riz au lait plancha – original –, la tarte sablée Pomelo, sauce violette, etc. A accompagner de vins dans une carte aux belles étiquettes : Abeille de Fieuzal, Smith Haut Lafitte... Une adresse à découvrir, au cœur de la cité, non loin du marché et des pages !

■ CAMPAGNE ET GOURMANDISE

52, avenue Alain-Seeger
Route d'Arbonne

BIARRITZ

☎ 05 59 41 10 11

www.campagneetgourmandise.com

Ouvert toute l'année. Fermeture lundi midi, mercredi toute la journée et dimanche soir. Menu carte : 48 € : mise en bouche, entrée + plat + dessert et mignardises. Menu Terroir : 36 €. déjeuner et dîner du lundi au vendredi. Accueil des groupes. Terrasse. A côté du château du Clair de Lune, au cœur de la campagne, à 10 minutes du centre de

Biarritz et de ses plages, dans un grand parc, est installé ce restaurant qui a su, au fil des ans, se démarquer. En faisant évoluer un cadre ô combien classique, dans une superbe salle aux charmes du passé – murs de pierre, tapis anciens, mobilier rustique, cheminée... – à laquelle s'est ajoutée une étonnante véranda couverte, à l'esprit rustique revisité avec brio ou encore la terrasse joliment installée face aux monts environnants. En dynamisant une cuisine toujours qualitative, André Gaüzères clamant haut et fort que ce qui compte pour lui, c'est le produit du terroir cuisiné avec sagesse, sans fioritures inutiles pour obtenir de grands classiques revisités avec rigueur. Et dans cette tâche, il forme avec la nouvelle arrivée, depuis septembre, de Charlotte Ferranza, habituée des grandes tables, le Ritz, le Palais à Biarritz... un tandem de choc. Dans une carte qui change très souvent, peut-être aurez-vous l'occasion de goûter aux rillettes de lapereau confites au foie gras, pain au levain toasté, au filet de bar cuit à la plancha à l'huile de citron, avec un risotto de légumes liés au parmesan, à l'agneau de lait de l'arrière-pays à la chapelure de thym, pommes de terre écrasées à la fourchette... Les gourmands pourront finir avec un fondant au chocolat noir coulant « pur Caraïbe » crème et glace vanille ou à la soupe de clémentines et son sorbet, Arlette au sucre roux... Une table discrète, orchestrée en salle par Mme Gaüzères avec tonus et efficacité !

■ CHEZ ALBERT

Restaurant du Port,
port des Pêcheurs
BIARRITZ

☎ 05 59 24 43 84

Fax : 05 59 24 20 13

www.chezalbert.fr

L'hiver : fermeture en janvier, en général mais se renseigner. Ouvert tous les jours sauf le mercredi (excepté juillet-août). Etal de l'écailler de 18 € les 6 huîtres de Marennes à 39 € le plateau de fruits de mer et 53 € le plateau royal. Pas de menu. Carte de 42 à 63 €.

Le Port des pêcheurs, l'océan, ses bateaux qui occupent l'espace... et sur la petite place, un restaurant incontournable de la cité, Chez Albert. Toujours aussi séduisant, toujours aussi charmeur, l'antre du couple Gracia affiche une déco marine, aux couleurs de l'océan tout proche : poutres, bouées, nappes... bleues bien sûr animant plusieurs espaces agréables, au cœur de l'ensemble ou dans le petit coin sympa animé d'une cheminée, d'une enfilade de lanternes ou encore dans l'un des deux boxes aux banquettes confortables, sur fond de tableaux illustrant le Pays basque au-dessus desquelles une configuration étonnante vous interpellera. Et dans l'assiette, devinez ? C'est bien sûr une cuisine de la mer que vous goûterez, préparée avec le même brio par les cuisstots que vous verrez dès l'entrée, à côté du bar recouvert d'azulejos,

sous l'œil du patron omniprésent. Il n'y a plus de menu mais de plus en plus de suggestions qui permettent de suivre la criée notamment. « L'écaille » offre un panel de fruits de mer mais aussi une soupe de poissons basques, légumes croquant, rouille maison, un casse-croûte de Pascal Manoux, jambon de Bayonne, andouille poivrée, boudin noir, pâté... « L'Ardoise » : à savoir la pêche du golfe de Gascogne selon arrivage. « Eternels »... la dorade grise à l'espagnole, l'indétrônable et délicieux tronçon de turbot grillé, le lomo de cabillaud de petit bateau... « Actuels » le risotto de chipirons, la souris d'agneau braisée, embeurrée de chou, pour les inconditionnels de la viande, etc. Et pour terminer cette pause gourmande, l'étonnante paztiza tiède et sa glace au lait de brebis à la cerise, la tarte aux fraises d'Albert... Un bon moment en perspective, quelle que soit la saison, en salle ou en terrasse !

■ LE GALION

17, boulevard Général-de-Gaulle

BIARRITZ

☎ 05 59 24 20 32

Fax : 05 59 24 67 54

www.restaurant-legalion.net

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 22h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h. Menu du dimanche 30 €. Carte de 37 à 78 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animation. Un mur de vitres sur l'océan... et en face, un mur de bois sculpté alors que l'espace de ce restaurant surplombant la côte de bien belle manière est scandé d'originaux piliers de bois sculpté eux aussi sur fond de plafonds animés de vitraux. Un style Art Déco dans une belle mise en situation où l'authenticité rime avec qualité. Authenticité d'un cadre et d'une cuisine classique et racée, concoctée par le fidèle Patrick Damman et qualité d'un accueil en salle autour de Christine où l'humour côtoie le professionnalisme ! On allait oublier la belle enfilade de chaises Louis XIII et les lourdes table sde bois, le plus souvent animées de longues taupes autour desquelles vous vous installerez pour une pause agréable. Dans l'assiette, bien présentés se côtoieront des plats d'un grand classicisme, bien sûr les incontournables plateaux de fruits de mer, la soupe du pêcheur basque, le homard de notre vivier, façon pot-au-feu ou encore, en plat, saisi au beurre accompagné d'un jus corsé, la louvine grillée en écaïles de Saint-Jacques, l'escalope de foie chaud aux raisins, etc. Ne pas sauter les desserts, particulièrement bien élaborés comme ce Millefeuille palmé et son granité de citron, agréablement présenté sur ardoise ou encore le Dôme de chocolat – marron, espuma à l'Armagnac, etc. A noter le menu du dimanche qui séduit toujours autant, à prix bien étudiés : 30 €, entrée, plat, dessert, 1/4 de vin et café (et aussi amuse bouche et mignardises). Un endroit où l'on se sent bien, simple et convivial !

■ EL CALLEJON

5, rue Monhaut, BIARRITZ ☎ 05 59 24 99 15
www.elcallejon-restaurant.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à minuit. Haute saison : tous les jours le soir. Carte : 30 € environ. Accueil des groupes. Le Callejon est un incontournable pour ceux qui rêvent de retrouver l'ambiance des bars-cidreries espagnols. Car cette véritable institution, assez étonnamment installée au cœur de Biarritz vous ouvre ses portes tous les soirs, offrant aux clients, souvent des habitués un cadre, une ambiance et une cuisine qui fleurit bon l'authenticité que l'on retrouve chez nos voisins espagnols. On a toujours aimé le cadre qui ne prend pas une ride avec ce plafond d'où pendent des jambons et des cordes d'ail et de piments, ces écrans géants qui retransmettant en boucle des vidéos de corridas, cet immense bar toujours animé, cette musique d'ambiance digne de soirées andalouses... On a aussi toujours apprécié l'apéritif à l'heure des tapas à partager entre amis, par exemple des piments verts confits à l'ail, ou des croquettes de morue au coulis de piquillos. On a toujours aimé enfin s'installer à l'une des tables pour goûter à des plats simples et typiques comme la zarzuela, la parillada de poissons, le cochon de lait, le carré d'agneau... des produits de saison bien travaillés... et au dessert le fameux riz au lait. Accueil sympathique autour des patrons.

■ GRAND TONIC

HOTEL-RESTAURANT LMB

58, avenue Edouard-VII, BIARRITZ
☎ 05 59 24 58 58 – Fax : 05 59 24 86 14

www.maisonblanchebiarritz.com
restaurant@maisonblanchebiarritz.com
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h. Menu unique à 22 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,90 €. Terrasse.

Ce restaurant au cadre design à l'origine s'est offert un retour sur un passé proche. Dans le style des belles demeures anciennes, avec cette petite pointe d'originalité qui fait la différence. Ainsi les murs de la grande salle se sont habillés d'une tapisserie originale, dans les tons d'or, bordeaux et violette, une couleur que l'on retrouve dans les banquettes, dans une enfilade spectaculaire, en face à face, le long de chacun des deux murs, devant des petites tables rondes pouvant contenir seulement deux couverts, recouvertes de longères blanches. Aux fourneaux, c'est toujours, Rémi Le Bretton qui officie selon un concept qui lui est cher, parfait métissage de qualité et de simplicité, chaque plat étant présenté sans appellation dithyrambique, à partir de produits frais. Ainsi en entrées, vous saurez apprécier, brochettes de gambas saisies, ventrèche et fèves, foie gras des Landes, chutney d'ananas, poulet thai, en cocotte, saumon snacké, jus citronnelle, parmentier aux amandes, mille-feuille fraises-pistaches, café gourmand, etc. Simple et goûteux.

■ HOTEL DU PALAIS – LA ROTONDE

Hôtel du Palais
1, avenue de l'Impératrice – BIARRITZ
☎ 05 59 41 64 00 – Fax : 05 59 41 67 99
www.hotel-du-palais.com/rotonde.html

Menu unique à 58 €. Carte de 59 à 101 €. Terrasse. Voiturier. In situ, bal, dîner de gala. Port de veste obligatoire. Toujours magique cette immense rotonde, plongeant sur l'océan frondeur avec ses hauts plafonds, ses lustres d'exception, ses colonnes immenses, ses dorures murales (dorées à la feuille d'or) et son mobilier rare... Un cadre de rêve, au raffinement certain. On notera, pour habiller les immenses baies vitrées, les exceptionnelles lourdes tentures en tissu d'éditeur, surmontées de stores plats, siglées « NE » en doré comme les moquettes, etc. Sur des tables royalement juponnées de blanc, autour d'une brigade très disponible, vous dégusterez les plats de la carte que le chef, Jean-Marie Gautier a imaginé dans un esprit traditionnel : salade romaine façon César accompagnée de volaille tandoori, œufs pochés, endives au jambon et comté, barbue, bulots et moules de Bouchot à la marinière, médaillons de veau poêlés aux salsifis, crème soumise, poularde des Landes à l'Impératrice, riz blanc et champignons, etc. Et au dessert, continuons avec la même image, encore et toujours, avec l'Impératrice au chocolat amer, sauce café ou une crème brûlée catalane... Simplicité et qualité riment joliment !

■ HÔTEL DU PALAIS LA VILLA EUGÉNIE

1, avenue de l'Impératrice, BIARRITZ
☎ 05 59 41 64 00

www.hotel-du-palais.com
Déjeuner de 12h30 à 14h excepté en juillet et août. Menu de l'Impératrice : 125 €. Carte de 101 à 161 €. Vin au verre.

L'hôtel du Palais possède 3 restaurants. Mais ici, la Villa Eugénie s'est invitée dans le monde étoilé de la gastronomie avec une étoile au Michelin que porte avec brio le chef, Jean-Marie Gautier. Il faut dire que ce Palais, à toute heure, brille de mille feux. Ainsi à la villa Eugénie, dans cette salle d'un grand classicisme, à l'élégance et au raffinement certain (même si on a un faible pour l'exceptionnelle rotonde), c'est le luxe conjugué à tous les temps, tant dans le style que la cuisine. Et en la matière, le chef, Meilleur ouvrier de France se plaît à allier un langage simple avec des produits de qualité, parfaitement maîtrisés qu'il annonce d'emblée, sur la carte : homard poché, endive cuite et crue, chutney d'oignon doux au gingembre, sauce aigre douce à la cardamome et au miel, velouté Eugénie, crevettes « bouquet », royale et champignons, cousin de coquilles Saint-Jacques, au safran de la Nivelle, champignons de Paris, pousses d'épinard à l'huile de noisette, canette de Challans en deux services, confite puis rôtie à la broche, aux épices douces, navet boule d'or, pomme fruit aux aïelles, sauce sangria, Deuxième service : sa cuisse grillée servie sur une salade

aux herbes, etc. Et pour terminer cette pause gourmande, pomme confite au Jurançon, pain perdu et gelée de mûres sauvages, etc. Venir à l'hôtel du Palais, c'est découvrir, au travers d'un cadre d'exception, une page de l'histoire de Biarritz, c'est s'imprégner d'un cadre intemporel, si bien protégé, c'est goûter aux plaisirs du palais dans des salles baignées de lumière... Magique !

■ **HÔTEL DU PALAIS L'HIPPOCAMPE**

1, avenue de l'Impératrice
BIARRITZ ☎ 05 59 41 64 00
www.hotel-du-palais.com

Ouvert hors saison (de mi-avril à fin juin et de septembre à fin octobre) pour le déjeuner de 12,30 à 14,30 €. Déjeuner (buffet et carte) de 12,30 à 15,30 €. Pour le dîner (carte) de 20h à 22h avec une animation musicale jeudi, vendredi et samedi. Réservation recommandée. Carte de 32 à 76 €. Vin au verre. Un cadre de rêve, au pied de l'océan pour ce troisième restaurant de l'hôtel du Palais, installé royalement sur la superbe terrasse, à la belle saison, naturellement. Et là surprise, les tables sont animées de nappes d'un blanc immaculé, l'argenterie n'est pas oublié non plus et le service est de grande classe. Et dans l'assiette direz vous ? C'est une cuisine plus simple avec un buffet qui a fière allure, le midi mais, pour ceux qui le désirent, la carte est aussi, à leur disposition, midi et soir, avec des propositions alléchantes : la fine crème de tomate froide, mozzarella et basilic, la sole cuite à la poêle, beurre meunière ou grillée, pommes de terre vapeur, l'escalope de veau panée, tagliatelles fraîches et sauce tomates basilic, etc. servis par un personnel très professionnel. Avec au dessert, une crème brûlée catalane ou un cocktail de fruits frais, l'ensemble à des prix plutôt élevés. Mais n'oublions pas que nous sommes dans un palace ! Une croisière virtuelle tout à fait magique !

■ **NEGRESSE & CO**

44, rue Luis-Mariano, Les Docks
BIARRITZ ☎ 05 59 41 28 51
www.negresseco.com

Menu unique à 35 € (le soir). Formule du midi : 13 € (petite carte du midi aussi : entrées : 10 €, plats : 14 € et desserts : 7 €). Vin au verre. Terrasse. Depuis 2006, un trio s'est lancé dans un beau challenge : redonner vie à cet établissement et lui insuffler un peu de leur jeunesse, tant dans le cadre, la cuisine que l'accueil. Aujourd'hui le pari est largement gagné. Le chef, toujours plus créatif étonne avec des plats simples et inventifs à la fois. Simple comme ce délicieux foie gras et ces toasts, inventif comme ce croquant d'asperges, émulsion au corail d'oursin, ce boudin noir de Christian Parra accompagné... de tartare d'huîtres, ce bœuf fumé par nos soins et bœuf nature en tartare, pommes de terre nouvelle et coulis de butternut ou encore ce tronçon de sole meunière, pieds de porc panés, pousses d'épinard... Et pour finir, un cappuccino façon Negresco, un samossa aux épices et

soupe de fraises, etc. Délicieux, superbement présenté et servi avec professionnalisme, même dans les coups de bourre estivaux... dans une atmosphère tonique et décontractée et un cadre qui séduit aussi ! Salles spacieuses, aux poutres traditionnelles lasurées de blanc alors que la couleur taupée a fait son apparition un peu partout, sur les murs, les longères qui recouvrent les tables en wengé, les belles et confortables banquettes... le noir aussi sur les piliers, le bar... et seule entorse à cette belle homogénéité, quelques tableaux contemporains de couleurs vives signés de graphistes biarrots. Élégant et raffiné jusque sur la véranda couverte toute de noir et blanc animée qui peut contenir une vingtaine de couverts.

■ **L'ATELIER**

18, rue de la Bergerie, BIARRITZ
☎ 05 59 22 09 37
www.latelierbiarritz.com

Fermé du 10 au 24 janvier et du 23 au 25 décembre. Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi sauf jours fériés. Pendant les mois de juillet et d'août le restaurant est ouvert tous les soirs et jeudi, vendredi et dimanche midi et soir. Menus de 48 à 90 €. Formule du midi : 25 à 35 €. Accueil des groupes. Une porte discrète... Une entrée bien cachée... mais passé le petit sas en tissu vous découvrez cette salle entre originalité et classicisme. L'originalité ce sont ces deux murs face à face dans une tapisserie contemporaine aux couleurs fuchsia avec quelques motifs sur fond de plinthes gris clair. L'originalité, elle émane aussi du chef, Alexandre Bousquet qui vient de se voir attribuer le titre de Maître Restaurateur de France, célébrant une cuisine d'auteur qui ne se contente pas d'acquies mais au contraire se joue des ingrédients, des associations, notamment sucrées-salées, avec parfois une petite note venue d'ailleurs comme ces noix de Saint-Jacques marinées au yuzu – un agrume tout droit venu du pays du Soleil Levant – accompagnées d'artichauts et oignons grelots, jus à la mangue, une belle réussite ou encore ces ris d'agneau croustillants, olives noires et amandes, légumes croquants et pissalat d'anchois, le filet de bœuf d'Aubrac, purée et chips de vitelotte, sauce au vin d'Irouléguy Arretxea... l'occasion aussi de faire savoir haut et fort qu'ici on cuisine des produits de saison à la signature régionale ! Pas de déception au dessert avec le « Citron » : biscuit, compotée, mousse et meringue, une explosion en bouche... Mais le classicisme rôde aussi partout : belles tables juponnées de blanc immaculé, arche blanche, colonnes gris perle... Service très professionnel de la maîtresse de maison et de son assistante, charmante, aux commentaires éloquentes sur les plats... Une cuisine qui sait se démarquer, un cadre sobre et élégant... Bref un endroit que les biarrots se sont attribués très vite, donnant à cette table ses lettres de noblesse...

■ RESTAURANT PHILIPPE

30, avenue du Lac-Marion
BIARRITZ

© 05 59 23 13 12

www.restaurant-biarritz.com

Ouvert du mercredi au dimanche le soir de 19h30 à 22h. Ouvert tous les soirs en juillet et en août. Menus de 35 à 85 €. « Composez vous-mêmes vos repas », salé ou sucré : 35 € ou 2 salés : 40 €. 2 salés et 1 sucré : 50 €. Menu Création de 6 choix : 85 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Philippe et son épouse qui confirment et signent depuis des années maintenant, leur volonté de naviguer dans l'originalité, tant dans le style, la déco que la cuisine, gèrent avec brio les commandes de ce paquebot qui tient la route contre vents et marées ! Leur recettes ? L'amour de leur métier, la passion d'un ailleurs qui puisse les éloigner du quotidien et malgré les apparences, un goût très sûr pour la qualité, le beau et le bon ! Un travail de l'ombre certes mais qui porte ses fruits. Le cadre ? Le parti pris résolument du design, signé de designers célèbres, Pierre Paulin pour les sièges, Eros Saorien pour une table, Mourgues pour le canapé, Samuel Dougados pour les photos et bien d'autres qui tournent car si vous flashez pour un meuble ou un objet, vous pouvez l'acheter ! Le parti pris du confort avec différentes salles reliées entre elles, celle de l'entrée où vous pouvez manger sur des tables basses, la petite plus intimiste, « le petit salon privé bleu » à côté pour un repas tranquille entre copains ou en famille, tout comme celle du fond un peu plus grande, dans l'esprit 70's ou encore près de la cheminée... Originalité du cadre, originalité de la carte, animée de quelques têtes de bambins, de fait, les enfants du couple qui se fait l'écho de 2 propositions différentes, « le choix Création » et « le choix classique ». Dans le premier, selon les coups de cœur du chef, foie gras, pâtes de riz liées à l'encre de sèche/chipirons, cochon de lait rôti miel et poivres coings, clémentines rôties à la rose financier pistache, etc. Dans le second, jambon Bellota à l'os coupé au couteau, mièvre à la royale légumes d'hiver, etc. Imposante carte de vins illustrée par Servane, vaisselle design, service rôdé... On allait oublier le jardin de poupée et les toilettes au fond du jardin. Une table que l'on n'oublie pas !

■ LES ROSIERS

32, avenue Beau-Soleil
BIARRITZ

© 05 59 23 13 68

www.restaurant-lesrosiers.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 65 à 155 €. Carte de 65 à 110 €. Formule du midi : 36 € (sauf dimanche). Vin au verre. Groupes jusqu'à 32 personnes. Possibilité de privatiser le restaurant. Cocktail dînatoire. 1 étoile Michelin. Une maison

de ville... Vous passez la porte et vous découvrez une salle au décor sobre et raffiné. Murs blancs animés de quelques tableaux contemporains, certains de Monsieur... rideaux vert anis, quelques bocal de verre... Le ton est donné. Vous vous installez dans ce restaurant devenu en une poignée d'années, incontournable dans le microcosme de la gastronomie du pays Basque. Et c'est un jeune couple discret qui officie à quatre mains, derrière les fourneaux. Assez rare pour être noté ! André Rosiers, première femme, meilleur ouvrier de France en 2007 et son mari Stéphane concoctent à eux deux une cuisine d'auteur, inventive, pleine de charme, alliant le goût et la mise en place. Pour un résultat étonnant ! Quelques exemples autour de Noël qui évoluent certes avec les saisons : raviolis de homard, fine crème de châtaigne, au parfum de noisette, carpaccio de coquilles Saint-Jacques au chou-fleur et graines de caviar d'Aquitaine, turbot sauvage, cuit aux graines de vanille, mousseline de céleri-poires, agneau de lait des Pyrénées, en crépinettes et côtes rôties, jus gras au thym frais, caramel de chorizo... Confit d'ananas légèrement épicé, sorbet noix de coco, etc. l'ensemble dans des assiettes superbement présentées. Tout simplement superbe et délicieux ! Et servi avec professionnalisme et humour par une brigade agréable.

■ AUBERGE OSTAPE

Domaine de Chahatoua
BIDARRAY

© 05 59 37 91 91

Fax : 05 59 37 91 92

www.ostape.com – contact@ostape.com

Fermé du 14 novembre au 1^{er} avril. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 39 à 56 €. Carte : 51 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

Elle se mérite cette maison blanche aux volets rouges perchée au milieu d'une nature verdoyante. Depuis l'ouverture, en cuisine, on a un peu cherché le modèle à suivre et aujourd'hui il semblerait qu'avec l'arrivée de Cédric Roubin, Ostapé ait trouvé ses marques. Il connaît la maison ce chef car il fut ici second de cuisine en 2005 avant de partir pour mieux revenir, lui qui a travaillé avec Amat et Ducasse dans ses jeunes années et encore à l'Auberge Iparla. On se souvient avec émotion d'un boudin noir en tranche snackée à la plancha, coffre et pince de homard rôtis, salade de jeunes pousses, julienne de granny-smith, jus de carapace corsé. Comme vous pouvez le constater, sa cuisine ne respire pas le Pays basque, elle s'imprègne de lui, mais file ailleurs voir ce qu'il s'y passe comme pour la poularde, le suprême et la cuisse entièrement déossés, taillés en médaillon, polenta crémeuse aux épices, jus de poularde au poivre long pour finir par un instant de fraîcheur, une crème groseille citron, pêche pochée au sirop, meringue et glace à la verveine, le tout servi dans une verrine. A déguster dans un cadre de rêve !

■ **LA TANTINA DE LA PLAYA**

Plage du Centre

BIDART

☎ 05 59 26 53 56

www.tantinadelaplaya.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h30. Carte : 30 € environ. Terrasse. La plage de sable fin... quelques marches et l'on grimpe dans ce restaurant si bien placé, face à l'océan ! Avec une première vision, très... marine. Au fond de la salle, une grande fresque s'offre au regard et sur les poutres animées de poissons, une tenue de marin, une voile de bateau, une planche de surf... sur fond de piments d'Espelette et de fenêtres joliment animées de tissus basques. Vous êtes au pied de l'océan, vous l'aviez compris mais aussi au cœur du Pays basque, les pieds dans l'eau ou presque, en salle ou en terrasse, vous irez à la rencontre de plats matures que l'on doit au chef, Patrick Baptiste, fier de travailler le poisson roi, dans son plus simple appareil, en lui conservant sa personnalité, dans une carte éloquente : soupe de poissons, tartare de saumon, huîtres et chipolatas, sardines grillées, acras de morue, parillada de poissons, cabillaud tomate et basilic, ttoro, cabillaud tomate et basilic, classiques dorades et louvines... et pour les inconditionnels de la viande, pourquoi pas une côte de bœuf. Et pour finir le gâteau basque de Bidart, la Tatin ou le riz au lait.

■ **HOSTELLERIE**

DES FRERES IBARBOURE

Chemin de Ttalienia

BIDART

☎ 05 59 47 58 30 – Fax : 05 59 54 75 65

www.freresibarboure.com

contact@freresibarboure.com

Ouvert le dimanche midi. Basse saison : le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : le lundi soir ; du mardi au samedi le midi et le soir. En juillet fermé le dimanche soir et le lundi midi. En Août le lundi midi. Hors saison, le lundi et le mercredi. Réservation recommandée. Menus : « Plaisirs de déguster » : 105 €. « Menu de fête » : 72 €. Carte de 77 à 105 € (coup de cœur, le midi en semaine : 38 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Un cadre de rêve pour ce restaurant aux trois salles séductrices, un accueil chaleureux et professionnel et un tandem père – fils, en cuisine absolument étonnant. Une trilogie porteuse d'un avenir brillant ! Après un apéritif, dans le très agréable salon, au coin du feu, parfois, que vous soyez installé dans l'incontournable grande rotonde revisitée avec un goût très sûr, la véranda aux quelques tables ou l'indémoudable salle ancienne ô combien agréable, vous réaliserez très vite la magie du lieu. Et dans l'assiette, le pouvoir fusionnel entre Philippe le papa et Xabi le fils interpelle d'emblée. Et si au début chacun se cherchait, aujourd'hui cette complémentarité porte ses fruits et ils frappent ainsi aux portes de l'excellence ! Peut-

être aurez-vous la chance de découvrir les cèpes et champignons du moment en macaronade gratinée, dés de foie gras poêlés sauce Porto ou les huîtres d'excellence de Normandie servies chaudes, caviar d'Aquitaine et œufs de saumon et pour continuer, le homard bleu rôti, pieds de porc Gressini, légère mousseline à la muscade, sauce homardine... Amoureux d'authenticité, un conseil, laissez vous séduire par le cochon de kintoa à l'honneur : poitrine laquée, filet mignon rôti au chorizo, oreilles en millefeuille et croustillant canaille, une immersion dans la gastronomie du pays Basque, mise en scène avec malice par les deux esthètes ! Et parmi les desserts, on notera « Dans une cage en chocolat : mousse légère à la cazette et noisettes caramélisées, crémeux à la vanille, tuile et glace au carambar... » Des plats recherchés, des cuissons parfaites et une présentation dans l'air du temps... Tous les sens sont en éveil ! Qualité et recherche sont les deux mots d'ordre de la maison que l'on retrouve en salle autour d'une équipe professionnelle menée de main de maître par Anne Marie, la maman et Soline la belle-fille. Une affaire de famille qui tourne fort !

■ **LA VILLA ILBARRITZ**

Avenue de Biarritz, BIDART

☎ 05 59 23 82 07 – www.villa-ilbarritz.fr

contact@villa-ilbarritz.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Carte du soir de 44 à 85 €. (le midi, choix sur une carte de plusieurs plats : Plat du jour : 15 €. Plat + dessert ou entrée + plat : 20 €. Entrée + plat + dessert : 24 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

De la route, on n'imagine pas le cadre féérique de ce restaurant. Première impression, la salle avec sa cheminée centrale, la petite fenêtre d'où l'on aperçoit le chef... idéale l'hiver. Et à la belle saison, une extraordinaire terrasse-jardin, à la superbe végétation, palmiers et plantes de tous crins servant de base à de petits coins salons. Ici, une estrade, là, des tables, éclairées de petites bougies romantiques et même une grande terrasse couverte, aux murs patinés d'oranger, aux suspensions à connotation orientale. Absolument magique et dans l'assiette, direz-vous ? Didier Oudil, au parcours sans faute à Biarritz et Paris a installé là, en peu de temps, une cuisine de qualité, à l'image du paysage ambiant : « D'ici », des noix de Saint-Jacques dorées au grill, carotte, cèleri, champignon à la crème de Malvoisie... « D'ailleurs et d'autre part », des escargots de « Bourgogne » en pot de grès, tomates candies, toast, beurre d'herbes, une salade de homard du Maine, caponata au curry doux, chlorophylle de persil au Wasabi... et pour finir, une polka caramélisée à la flamme, fruits du temps et crème glacée. Le midi, pas de déception, une carte plus brève certes étonnera encore !

■ HOTEL-RESTAURANT L'AYGUELADE

BIELLE ☎ 05 59 82 60 06

www.hotel-ayguelade.com

hotel.ayguelade@wanadoo.fr

Logis de France (2 cocottes). Basse saison : ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mardi midi ; le samedi soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 17 à 33 €. Terrasse. On casse tout et on recommence, c'est presque une réalité ! Et c'est une belle surprise qui vous attend dans la salle à manger entièrement restructurée, scandée de nouvelles arches en pierre superbes, sur fond de mur vert anis ou plus clair. Là, dans cet espace élégant et raffiné, installé sur des chaises originalement recouvertes de triangles animés d'une fleur fuchsia que l'on retrouve sur les nappes, les rideaux... vous vous apprêtez à passer un bon moment, autour des bons petits plats du chef, Francis Lartigau qui travaille avec des producteurs du cru, fromage de chèvre de Listo, truite de la pisciculture du Neez à Rébénaq, canard du Vieux Chêne à Bosdarros, etc. Des produits qu'il travaille avec un grand classicisme métissé de quelques touches très personnelles : bouquet de fricassée d'anguilles persillées, terrine de piperade, effilochée de jambon de pays, estouffade de pintade fermière au jus de saumon et olive, escalope de bar au pistil de safran et coulis de crevettes, pâtisseries maison et café gourmand, etc. Des plats à accompagner de vins d'ici et d'ailleurs, sur une belle carte. On allait oublier la superbe terrasse.

■ LES JARDINS DE BAKEA

Rue Herri-Alde, BIRIATOU

☎ 05 59 20 02 01 – Fax : 05 59 20 58 21

www.bakea.fr

Fermé du 15 novembre au 1^{er} décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : le lundi et le mardi le soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 30,87 à 68 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 17 €. Formule du midi : 23,80 € (sauf le dimanche et jours fériés). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vous vous installerez en terrasse à la belle saison ou dans la grande salle, aux poutres de bois blond, aux murs blancs. Ainsi, face à une nature intacte, par l'immense mur entièrement vitré donnant sur la terrasse, sur des tables nappées de blanc vous vous familiariserez à la carte du moment concoctée selon les saisons, par le chef qui aime travailler et remettre au goût du jour, les produits nobles, les légumes, sans chichi, dans leur plus simple appareil. Quelques amuses-bouche pour vous mettre en appétit comme cette étonnante trilogie de tomates anciennes et pour continuer, par exemple, millefeuille d'artichauts et homard breton, salade gourmande de haricots verts et foie gras au homard, tournedos de lotte au jambon du pays, purée de pois chiche, sauce à l'encre et tomates confites, duo de ris de veau braisés et

petits légumes de printemps... Sushi de fruits frais pour finir, une pause vraiment gourmande autour de la maîtresse de maison tonique en diable ! Un conseil allez aux toilettes, par l'escalier (et non par l'ascenseur), une tête de taureau vous interpellera au premier palier et immédiatement sur la gauche vous passerez devant la cave de la maison... superbe !

■ LE BELLEVUE

Allée Edmond-Rostand

CAMBO-LES-BAINS ☎ 05 59 93 75 75

www.hotel-bellevue64.fr

Fermé du 4 janvier au 8 février. Fermé dimanche soir et lundi. Menus de 49 à 70 €. Formule : 20 €. Vin au verre. Menu carte (3 plats) 31 €. Terrasse. Résidence hôtelière. D'un côté, un chemin arboré vous mène à ce restaurant, de l'autre ce sont les Pyrénées qui vous narguent royalement tout comme la terrasse sur fond d'une nature intacte. Là s'est superbement installé dans le paysage gastronomique de la cité que ce restaurant vous offre un cadre serein, parfait métissage d'ancien et de contemporain, sur fond de murs clairs animés de quelques tableaux contemporains ici, de photos en noir et blanc ailleurs... Une salle lumineuse pour déguster les plats du chef discret mais très professionnel, Gilles Fontanelle qui aime rester bien caché dans sa cuisine et sa sœur, en salle, tonique en diable et efficace. Selon les saisons, il vous proposera une galette croustillante de queues de gambas, une bisque de crustacés, un mignon de veau purée de panais jus et duxelles de champignons... Et on est toujours sous le charme des assiettes joliment présentées, un filet de bar aux petits légumes beurre citronné, un soufflé chaud à l'eau de vie de poire de la maison Brana... Beau et bon !

■ ARRANTZALEAK

18, avenue Jean-Poulou, CIBOURE

☎ 05 59 47 10 75 – www.arrantzaleak.com

restaurant@arrantzaleak.com

Fermé du 20 décembre au 31 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le soir de 19h30 à 22h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Carte : 35 € environ.

Il est vrai que si l'on n'est pas de la région, le nom du restaurant n'est pas facile à prononcer. Mais sans doute moins compliqué que le prénom du patron, Ramuntxo, prononcez Ramuncho, un jeune chef pétillant, fou de sa région et grand défenseur de ses valeurs qui croque la vie comme personne. 1 m 68, 70 kg, mi-basque par sa mère, Viviane, mi-béarnais par son père, Jean. C'est dans les jambes de ce dernier qu'il a eu envie de cuisiner. Papa mitonnait pour les pêcheurs de retour de mer. Après une formation à Paris puis en Guadeloupe, à Saint-Domingue et à Hong-Kong, il s'installe en 2001 au bord de la Nivelle pour reprendre l'affaire familiale. Chez lui, à la bonne franquette, on déguste quelques chipirons sautés ou un émincé de morue fraîche au citron

vert autour du magnolia qui trône au milieu de la salle et qui troue le toit, et on enquille avec des poissons de petits bateaux grillés au feu de bois.

■ **L'EPHÉMÈRE**

15, quai Maurice-Ravel, CIBOURE

☎ 05 59 47 29 16

www.lephemere-ciboure.fr

Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir.

Haute saison : le mardi et du jeudi au dimanche.

Menus Ibardin : 45 €. Axuria : 65 €. Artza

Mendi : 65 €. Iparla (menu dégustation) : 90 €.

(suggestions du midi : 2 plats : 22 €. 3 plats :

28 €). « Quoi de plus éphémère que la cuisine,

mais quoi de plus plaisant ? L'éphémère, c'est

ce qui nous remplit de joie, nous enivre quelques

instants et reste gravé dans nos esprits... » Une

petite note sur la carte qui vous laisse imaginer

l'esprit de ce restaurant gastronomique qui a su

d'emblée associer la qualité indéniable d'une

belle cuisine d'auteur, les joies du palais et celles

d'une atmosphère sereine et conviviale. Dans un

cadre élégant et sobre, aux murs argentés comme

les assiettes, les serviettes... sur fond de

suspensions contemporaines, quelques voiles

bleues, grandeur nature s'intégrant joliment à

la salle. Une mise en situation avant... une mise

en bouche éloquente et un coup de cœur pour le

Caramel au foie gras, une création du chef, Sylvain

Mauran. Selon la saison, vous pourrez continuer

avec un carpaccio de pieds de cochon à la noisette,

pressé de poireaux et copeaux de foie gras, un foie

gras de canard rôti aux langoustines, nougatine

croquante à l'ail doux et au sésame... « L'Effet

mer » vous propose par exemple, le merlu demi

seul, en écailles de cèpes, crème de crustacés,

râpé de fenouil à l'huile de cacahuètes grillés –

très bien. Sublime encore le granité, d'une rare

originalité. Avant « l'Effet terre » et éventuellement

sa pièce de veau prise dans le carré, cuite à basse

température, girolles, mousseline de céleri et

riz laqué à la truffe, etc. Et au dessert, le dôme

croustillant façon mont Blanc, crème de marron,

Baileys, cœur liquide au chochat Janariva, glace

à la crème d'Isigny, délicieuses encore et toujours !

Superbement présenté et servi avec un grand

professionnalisme par Arnold Abadie, en salle

qui vous conseillera les vins à choisir dans un

livret de cave gris argenté, élégant, affichant

des « vins blancs d'exception », notamment, et

bien d'autres nectars. Que demander de plus !

Ah oui, une étoile ?

■ **CHEZ MATTIN**

Rue Evariste-Baignol, CIBOURE

☎ 05 59 47 19 52

Fermé du 20 janvier au 10 mars. Basse saison :

ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à

13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Haute

saison : tous les jours le midi et le soir. Carte :

35 € environ. Formule du midi : 16 € (à 21 €).

Confortablement installé sur des tables et

chaises rustiques, c'est encore et toujours une

cuisine typée que vous apprécierez, ici avec à la carte de grands classiques, poivrons farcis à la morue, cassolette de xanguro, ttoro maison, pavé de morue selon l'humeur, confit de canard maison, tripes basquaises maison, joues de cochon braisées à l'irouléguy... des classiques qui s'émancent un peu avec les suggestions qui changent souvent comme ce carpaccio de Saint-Jacques et boudin vinaigrette tiède de pommes de terre, œuf poché, truffe fraîche râpée, ce ris de veau plancha, sauce blanquette et petits légumes. C'est toujours bien fait, avec un goût très sûr et servi dans de belles assiettes typiques elles aussi... dans un cadre qui chante encore et toujours une autre époque, parfaitement maîtrisée depuis plusieurs générations par une famille unie autour d'une même cause, la qualité et la convivialité, dans deux petites salles, animées d'un beau mobilier rustique, vaisselier dans l'une, enfilade, au plafond, de jougs de bœuf en guise de lustres, dans la première, bar et cheminée ancienne... Bref un endroit comme on les aime, aux charmes d'un passé toujours présent !

■ **HOTEL-RESTAURANT EUZKADI**

285, route Karrika-Nagusia, ESPELETTE

☎ 05 59 93 91 88 – Fax : 05 59 93 90 19

www.hotel-restaurant-euzkadi.com

Fermé du 2 novembre au 23 décembre. Ouvert du

mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et

le soir de 19h à 21h. Ouvert 7j/7 en juillet et en

août. Menu typique : Ezpelata : 26 €. Menu

Euzkadi : 30 €. Menu Ezpela : 34 €. Plat du

jour : 12 € (menu du jour avec entrée + plat +

dessert : 17,50 €). Amoureux d'authenticité,

cette table devrait vous séduire. Elle a gardé le

charme d'un passé joliment revisité... Les

bahuts anciens qui scandent la grande salle

sont toujours là avec leur collection de bocaux

de fruits, au fond l'armoire d'Amatxi est toujours

ouverte, exposant le linge de table basque, sur un

mur d'immenses tableaux illustrent le piment...

roi d'Espelette bien sûr, sur d'autres ce sont

des expositions tournantes et sur tout un côté,

un immense mur de vitres donne sur le jardin

et la piscine... Vous êtes dans l'ambiance pour

découvrir la cuisine d'Auxtin, le fils de la maison

qui a pris les rênes des fourneaux même si le

papa n'est jamais très loin. Et il a opté pour un

parfait métissage de tradition et de modernité.

En entrée selon les saisons, par exemple, petit

verre fraîcheur de truites de banka, tartines

finies de sardines fraîches, pieds de porc et

taloa de poitrine ibaïona... pour continuer, de

grands classiques, le merluza salsa verde, la

morue biscayenne, la cocotte de joues de porc

aux cèpes, le magret de canard fumé au foie

frais, sauce cerise... dans de grandes assiettes

parfaitement orchestrées. Un moment hors

du temps, autour de la famille Darraïdou. Et

in situ, un bel hôtel aux charmes d'un passé

joliment revisité.

■ **POTTOKA**

Place Jeu-de-Paume, ESPELETTE

☎ 05 59 93 90 92

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; le samedi de 19h à 20h30. Menus de 16 à 25 €. La campagne à la ville... c'est un peu l'image que donne cette salle de restaurant au charme certain. Dans l'air du temps, un nappage taupe, une décoration évoquant la nature, les chevaux avec ces selles sur les murs, ces cloches d'animaux, ces roues de char en guise de lustres, ces poutres anciennes animées de piments, de jambons... Ici ce sont quelques boccoux, là des poules en porcelaine, ailleurs des photos anciennes... Un vrai plaisir que ce parfait métissage de passé et de présent. Et dans l'assiette, des plats de toujours, terrine de foie gras mi-cuit et sa confiture de tomates, parmentier de joues de bœuf, souris d'agneau braisée, croustillant de pieds de porc désossé... C'est simple, bon et servi avec beaucoup de professionnalisme !

■ **CHEZ CHÂTEAU**

Place du Fronton, ESQUIULE

☎ 05 59 39 23 03

chez-chateau.oloron-ste-marie.com

jb.hourcourigaray@wanadoo.fr

Fermé du 15 février au 15 mars. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 25 à 65 €. Carte : 35 € environ.

A l'entrée de la vallée de Barétous, à proximité d'Ororon-Sainte-Marie, le petit village d'Esquiule et son restaurant de terroir tenu par Jean-Bernard Hourcourigaray, quinze fois champion de pelote basque. Excusez du peu. Sportif accompli, c'est aussi un homme de partage et le partage, c'est à table que ça se passe et la sienne est une belle vitrine de la gastronomie locale. Dans le menu Tradition, la garbure, le dos de saumon, le confit de canard et les crêpes sont à l'honneur. Nous avons cependant opté pour un autre menu, le Goatzeko, pour pouvoir goûter l'andouille béarnaise, l'omelette au cèpes, la palombe grillée au feu cheminée, flambée au capucin et l'aumônière aux pommes. Et c'est promis, on reviendra pour le menu Garburade qui, comme son nom l'indique, rend hommage à la garbure servie en plat unique dans une soupière.

■ **LE CLOS GOURMAND**

40, avenue Henri-IV, GAN

☎ 05 59 21 50 43 – Fax : 05 59 21 56 63

www.closgourmand.com

resa@closgourmand.com

Logis de France (2 cocottes). Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le vendredi et le dimanche le midi. Menu « Mes sélections du terroir » : 24,90 €. Menu du Clos : 29,90 €. Menu du midi en semaine : 2 plats : 12,60 €. 3 plats : 15,60 €. 3 plats + fromage : 18,10 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Sur la terrasse ou dans la salle quelque peu rustique, le chef, Philippe Simon, sert une cuisine traditionnelle sans prétention qui s'inspire des grands classiques de la région avec des produits du cru, ce que l'on vous annonce d'emblée sur la carte, le pain arrive du pays de Lescar, l'andouillette et la viande d'un boucher – charcutier de Gan, le fromage de Bâchelet, etc. Ainsi pourrez vous goûter à une pyramide de saveurs du Sud-Ouest, au tournedos de canard, au tournedos de filet de bœuf, sauce foie gras, à la tartine de foie gras frais poêlée au miel et vinaigre balsamique... La mousseline de poisson aux écrevisses, le tajine de canard au jurançon. Avant que ne sonne l'heure du dessert, on passe par la case fromage pour saluer le travail des éleveurs de brebis des Pyrénées. La mousse glacée au miel des Pyrénées est aussi une façon de rendre hommage aux apiculteurs locaux.

■ **L'AMOULAT**

Route de l'Aubisque, GOURETTE

☎ 05 59 05 12 06

Fax : 05 59 05 13 45

chalet.hotel.amoulat@wanadoo.fr

Fermé du 28 mars au 13 juin et du 5 septembre au 17 décembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h30. Le soir uniquement sur réservation. Menus de 18 à 24 €. Terrasse. Quel plaisir de prendre de la hauteur, d'embrasser le col d'Aubisque en découvrant la vallée d'Ossau. Un petit paradis pour randonneurs, skieurs ou simples gourmands que l'altitude n'effraie pas. Ils savent que là-haut chacuteries et magrets au poivre les attendent. Mais ce n'est pas tout. Le chef a d'autres arguments pour vous convaincre de venir dans ce chalet niché à quelques mètres des pistes. L'escalope de foie frais aux pommes sur son pain perdu aux épices, la blanquette de ris d'agneau aux petits légumes et le pavé d'ananas rôti à la vanille et sa mousse au mascarpone sont ces fameux arguments.

■ **HÔTEL BRIKETENIA**

Chemin de l'Empereur, GUÉTHARY

☎ 05 59 26 51 34 – www.briketenia.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 52 à 87 €. Carte : 70 € environ. Formule du midi : 33 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Les Frères Ibarboure, une institution à Bidart... lorsque les deux frères Martin et Philippe ont créé ce magnifique hôtel-restaurant. Vint la séparation avec l'arrivée de leurs enfants, chacun décidant de voler de ses propres ailes. Philippe restera chez Les Frères Ibarboure et Martin reprendra un autre hôtel familial, tout proche pour y créer avec son épouse et son fils, David cet hôtel-restaurant de charme, en obtenant très vite une étoile Michelin. Dans un parfait métissage de tradition et d'innovation, le tandem a créé une carte qui se joue du produit et de sa provenance, avant d'annoncer le travail de création. Imaginez : éloge

de langoustines : en tempura, raviole, carpaccio et papillote... la bisque allégée d'une glace au chou-fleur, ceviche : rencontre entre le veau des Pyrénées et le homard breton, pâte de citron vanillé..., homard breton au beurre cancalais, risotto aux châtaignes, les pincos croustillantes au basilic... et pour finir wurzt aigre, gelée de fleurs, minestrone de fruits exotiques, sorbet piña-colada, etc. Service très professionnel autour de la maîtresse de maison, tout sourire et efficace. Un moment d'exception hors du temps !

■ LE BIDASSOA

Complexe Serge-Blanco
125, boulevard de la Mer, HENDAYE
☎ 05 59 51 35 00

Ouvert du mercredi au samedi ; le dimanche midi. Carte : 40 € environ. Terrasse.

Au sein du Complexe Serge Blanco, plusieurs possibilités s'offrent au visiteur (curiste ou non), la cidrerie classique, non loin de là, la Pinta, les « 3 couronnes », dans la première salle, réservées en principe aux résidents et à côté, le Bidassoa, considéré comme le restaurant gastronomique de l'ensemble, ouvert à tous, dans la grande et belle salle raffinée, aux baies vitrées donnant sur le port, aux élégantes boiseries. Là le chef, Dominique Ochin se fait plaisir en gérant avec brio deux concepts, la cuisine « Basses calories » et les grands classiques, à la fois simples et sophistiqués. Quelques exemples : déclinaison d'huîtres sous différents aspects, magret de canard fumé au foie gras des Landes, jambon ibérique et pignons de pin... Saveurs salées océanes, poêlée de noix de coquilles Saint-Jacques, gratin d'aubergines au gorgonzola, brochette de chipirons et gambas, velouté de tomates anciennes au basilic, saveurs salées terriennes, vol-au-vent de ris de veau à la crème de cèpes, petits légumes persillés, velouté onctueux de fèves, œuf poché et sa tranche épaisse de foie gras de canard... et gourmandises de notre pâtisseries, sucreries d'enfance revisitées, Carambar®, fraise Tagada®, réglisse, chamallows®, gâteau basque glacé au lait caillé de brebis, chocolat chaud au piment d'Espelette, sucette à la cerise noire, ananas rôti aux épices douces, cornet à l'orange accompagné de son soufflé aux fraises, (dessert primé pour le concours international du meilleur jeune rôtisseur 2007 de Frankfurt). Beau et bon. Service professionnel.

■ MAISON IGUIAZABAL

Maison Eguiazabal, 3, route de Behobie
HENDAYE ☎ 05 59 20 67 09

Fax : 05 59 48 20 12 – www.eguiazabal.com
Ouvert du mardi au samedi à partir de 11h et jusqu'à 23h. Menus de 29 à 65 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vous êtes chez Vivien Durand à Hendaye... et lorsqu'on sait que la frontière avec l'Espagne est à quelques mètres, on imagine que l'influence de nos amis espagnols qui franchissent souvent le pont pour passer un moment dans ce Lieu dit vin... est

bien présente. Aussi dès que vous arrivez ici, c'est l'exceptionnelle vitrine de la boutique qui vous attire et à côté (pas de séparation...) c'est l'ancre de notre jeune esthète qui a su en si peu de temps, installer ici un incontournable de la côte ! Et qui dit vin, dans ce coin de Pays Basque, proche d'Irun, de Fontarrabie et de Saint Sébastien, dit aussi tapas mais aussi pinchos ! Et il est vrai qu'au fil des années, les pinchos ont évolué, en apportant aux comptoirs, une note d'originalité et de créativité. Ce qui n'a pas échappé à Vivien Durand qui obtint l'an dernier, le premier prix du pincho à base de morue, dans un concours de haut vol. Aussi désormais, il allie autour de son superbe bar à l'ancienne, de bois et de zinc animé, surmonté d'une frise de raisins, une belle gamme de pinchos à des vins triés sur le volet qui arrivent tout droit de l'exceptionnelle cave de la Maison Iguiazabal, *in situ*. Un bar à vins qui a su afficher ses différences mais aussi une table qui s'est installée très vite dans le paysage gastronomique de la région qui allie, au quotidien, originalité, inventivité et qualité. Un pari un peu fou aujourd'hui largement gagné !

■ HÔTEL-RESTAURANT DU CASTEL DU PONT D'OLY

2, avenue Rausky, RN134, JURANÇON
☎ 05 59 06 13 40

www.hotel-restaurant-pau.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 32 à 58 €. Carte de 58 à 77 €. (menu d'aujourd'hui : 21 €. le midi en semaine). Accueil des groupes. Terrasse.

Raffinement et élégance se jouent joliment d'un cadre agréable, sur ce petit piton qui affiche un jardin arboré au bord de la piscine et à l'intérieur une décoration dans l'air du temps, avec des murs taupe clair, un nappage blanc immaculé, l'une des deux salles arborant une belle cheminée. A la carte, la patte du chef a donné personnalité et originalité à la cuisine, qu'il s'agisse de la « cuisine d'un jour » que l'on découvre sur une feuille, du menu de la saison qui chante notre Béarn, comme « l'été est là... », des menus à thème qui raflent la mise comme « le canard » ou « le homard et Foie gras ». Imaginez dans ce menu, un mesclun à la pince de homard et rouelles de foie gras suivi d'une oreillette de homard et foie frais en fine bisque crémée, effilochée de légumes et encore une queue de homard et foie gras aux sucres de jambon... et surprise, au dessert, le Homard... toujours là en feuilleté, fruits de saison et coulis de caramel. Qui dit mieux ? Sinon, au choix sur la carte, une première assiette avec, par exemple le Caviar « Sturia » d'Aquitaine sur glace avec des petits blinis tièdes et Folle blanche glacée... une deuxième avec les noix de Saint Jacques rôties, embeurrée de poireaux, mousseline aux grains de caviar, en troisième, la souris d'agneau de 8 heures, pommes de terre béarnaises, feuilles de lard, etc. Service professionnel.

■ **CHEZ RUFFET**

3, avenue Charles-Touzet
 JURANÇON ☎ 05 59 06 25 13
 Fax : 05 59 06 52 18

www.restaurant-chezruffet.com

Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Il est très difficile à l'heure où nous bouclons ce guide de donner des commentaires sur ce restaurant qui devrait une deuxième fois, encore changer de chef et de responsable en salle. Quelles directions prendront les nouveaux que nous ne connaissons pas encore, à ce moment précis ? Nous l'ignorons ! Pour ceux qui n'auraient pas connu ce restaurant étoilé, nous nous contentons de vous signaler qu'il s'agissait d'un étoilé Michelin, du temps de Stéphane Carrade, remplacé par un autre tandem et aujourd'hui par un autre encore. A suivre donc.

■ **ETCHEMAÏTÉ**

Le Bourg, LARRAU
 ☎ 05 59 28 61 45
 Fax : 05 59 28 72 71

www.hotel-etchemaite.fr

Fermé du 2 janvier au 10 février. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menu unique à 24 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule : 18 € (sauf le dimanche et jours fériés). Accueil des groupes. Terrasse.

Imaginez-vous qu'il y a 40 ans, cette maison servait déjà quelques plats simples au gourmand de passage. Puis au fil des années, les premières chambres se sont ouvertes puis la salle du restaurant. Aujourd'hui, c'est Pierre et Cathy qui sont aux commandes de cette maison perchée sur les Pyrénées basques. Certes, il faut grimper mais quand on est là haut, on n'a plus du tout envie de redescendre. On voudrait rester, faire le tour de la carte pour tout goûter que ce soit les joues de bœuf, la terrine de lapin, le canard, la Tatin de boudin noir, la galette de pied de porc, le fromage de brebis. C'est une cuisine paysanne dans le sens noble du terme et cette maison sait la défendre et nous convaincre de revenir dans les meilleurs délais.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE VIEUX LOGIS**

Route des Grottes
 LESTELLE-BÉTHARRAM
 ☎ 05 59 71 94 87

www.hotel-levieuxlogis.com

Ouvert le lundi soir ; du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 22 à 35 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 13 et 17 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le cadre est toujours aussi agréable, au cœur d'un bel espace naturel scandé de réalisations d'envergure. En son cœur le restaurant dans ces deux salles à peine séparées d'une arche offre un cadre serein, dans une décoration classique, tables juponnées, chaises Louis XIII... l'ensemble animé de tons de soleil. Et dans l'assiette, c'est

une cuisine toujours aussi goûteuse. La formule du midi est aguicheuse, l'assiette de pays, la « jacquaire » est particulièrement réussie et la carte assure aux fins gourmets, une balade gastronomique dans le terroir béarnais, à partir le plus souvent de produits de producteurs cru, cités : amuse-bouche pour commencer... au choix, garbure béarnaise et couennes de cochon, terrine de foie gras de canard maison et ses saveurs sucrées, carré de porc noir de Bigorre et sa poêlée paysanne, etc. Et pour finir, pourquoi pas le café gourmand, particulièrement réussi ou un dessert sur la carte, mascarpone à la pomme et crumble à l'orange sanguine, verrine de fruits exotiques et chantilly à la vanille, après de charmeurs pré desserts... On allait oublier l'adorable petit bar avec ses petits fauteuils de cuir verts pour y prendre l'apéritif, le café... Un beau pari réussi par le couple Gaye !

■ **CHÂTEAU DE MÉRACQ**

1, chemin de Marioulet
 MÉRACQ

☎ 05 59 04 53 01

Fax : 05 59 04 55 50

www.chateau-meracq.com

chateau-meracq@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Réservation impérative. Menus de 30 à 54 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. La table de Jean-Pierre se mérite. Si le château de Méricq est un très bel établissement hôtelier au cœur du pays Béarnais, c'est aussi une table très en vue mais à condition de prendre le soin de réserver. On ne se pointe pas à l'improviste chez Jean-Pierre. On appelle, on réserve et on laisse le temps à ce chef de se préparer pour le jour J. Et rares sont les déceptions. En ce qui nous concerne, nos dernières visites nous ont enchanté. Dans cette belle bâtisse de caractère, on sait recevoir et régaler avec tout ce qui fait le charme de la cuisine du Sud-Ouest à commencer par le foie gras. Ici, il est poêlé et accompagné d'une sauce aux figues ou marbré avec du blanc de volaille aux noix et noisettes. La poule au pot Henri IV, le magret de canard aux mûres sauvages ou le confit de canard aux pommes sarladaises sont des assiettes incontournables même s'il est vrai qu'il est fait souligner que Jean-Pierre sait aussi cuisiner les poissons nobles ou les Saint-Jacques. La tourtière Gasconne prend le pas sur la tarte des Demoiselles Tatin et son parfait à la vanille que l'on essaiera la prochaine fois.

■ **CAP E TOT**

Carrère du château, MORLANNE

☎ 05 59 81 62 68

www.capetot-bearn.webou.net

capetot@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Le jeudi soir ; le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 34 à 77 €. Formule du midi : 24 €.

Vin au verre. Dehors, quelques casseroles et couverts installés à l'entrée, sont une invitation à pénétrer. Et la surprise est grande. Est-ce un restaurant ou un plantier (jeu de quilles) ? Les deux, comprenez-vous très vite, lorsque vous apercevez, devant le bar, une salle aux tables et chaises bistrot, à l'original sol de bois mettant en scène 475 noms de villages béarnais et par quelques plaques de verre, la cave, installée au cœur même du quillier. Parfait métissage d'ancien et de contemporain, l'endroit certes insolite, plaît d'emblée d'autant que la cuisine est joliment accrochée aux valeurs sûres du terroir, présentée dans des assiettes contemporaines ou des cassolettes en cuivre... Des plats à déguster sous l'œil du chef, David Ducassou, derrière une large baie vitrée, « l'un des 6 grands de demain » selon l'édition 2010 du Gault et Millau. Le chef d'un côté, une partie de quilles de l'autre... Ambiance et brouhaha convivial... assurés ! Voilà pour le côté « Bistronomie » mais il y a aussi la partie... « Gastronomie » que vous découvrirez dans l'adorable et minuscule salle à côté, joliment animée de bérets en guise... de lustres – superbe – d'un semblant de voûtes taupe, une couleur dans l'air du temps que l'on retrouve sur les confortables petits fauteuils. Dans cet espace cocooning pour un menu Dégustation, dans un registre plus recherché mais tout aussi authentique. Un retour réussi à un passé quelque peu oublié – il ne reste plus beaucoup de quillier – avec la marque du XXI^e siècle !

■ **AUBERGE LA PIMPARELA**

Quartier Ipère
OSSE-EN-ASPE
☎ 05 59 34 51 96
<http://pimparela.vallee-aspe.com>
Ouvert du mardi au samedi le midi. Soir sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 25 à 35 €. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique.
La Pimparela est perchée sur une butte au cœur de cette vallée de montagne qui découvre ses atouts, au détour d'une route accidentée. C'est ainsi qu'on tombe sur cette auberge, au cadre montagnard bien agréable : cheminée centrale, le long d'un mur, un immense banc surmonté d'une mangeoire, de quelques outils... grosses tables de ferme en bois dont les sets de table évoquent – *of course* – la montagne, selon les saisons. Et dans l'assiette, direz-vous ? C'est une cuisine classique avec ce petit plus qui fait la différence, notamment ce splantes sauvages comestibles, ces légumes bio, ces viandes de la ferme ou de producteurs du cru... Bref, le terroir à plein palais, originalement présenté : douceurs de rocambole citronnée à la noix de cajou, tiramisu de cèpes à la piperade, truite farcie à l'oseille sauvage, carré d'agneau cuit au foin, etc., et pour finir des desserts maison aussi ! Une cuisine authentique et riche que l'on doit à la jeune maîtresse des lieux, tonique et sympathique.

Une immersion dans ce que la montagne a de plus authentique !

■ **LE PASTORAL –**

ALYSSON HOTEL
Boulevard des Pyrénées
OLORON-SAINTE-MARIE
☎ 05 59 39 70 70
www.alysson-hotel.fr
Ouvert du dimanche au jeudi le midi et le soir jusqu'à 21h ; le vendredi midi. Menus de 28 à 45 €. Carte : 40 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Derrière cette façade contemporaine imposante, se niche un restaurant doté d'une belle salle à manger aux larges baies vitrées qui ouvrent sur la piscine et le parc. Une adresse agréable pour se sustenter d'une cuisine qui ne se veut pas prétentieuse pour un sou. Le chef, soucieux de proposer des plats bien dans leur époque jongle entre créations contemporaines et plats de terroir. En conséquence, le foie gras a son mot à dire ainsi que l'agneau des Pyrénées mais il sait aussi varier les plaisirs et proposer des assiettes qui font la part belle à des produits comme le maigre qu'il présente rôti aux écailles de chorizo et courgettes.

■ **HOTEL-RESTAURANT MENDI-ALDE**

Place de l'Eglise
OSSÈS
☎ 05 59 37 71 78
www.hotel-mendi-alde.com
reservation@hotel-mendi-alde.fr
Fermé du 19 décembre au 18 janvier. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Menus de 18 à 33 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 € (sauf le dimanche). Terrasse.
Une halte dans ce restaurant amènera les fins gourmets à découvrir une belle diversité, une cuisine aux accents basques mais aussi une cuisine à thème qui vous éloignera du cru en vous faisant voyager en Alsace, au Maroc... mais encore une cuisine typée autour du four à bois, installé sous un auvent de tuilots d'où pendent des piments et fleurs séchées... autour de la broche, spectaculaire que l'on voit de la salle, agneau de lait, épaule de veau prenant un goût si agréable... dans ce site de nature étonnant. Avec cette grande salle séductrice, traitée comme une véranda couverte avec son plafond de poutres claires et son mur de baies vitrées sur la nature. Des coquelicots sur des tables blanc cassé et des chaises à l'original dossier de paille... Vous êtes prêt à goûter à la cuisine du sympathique chef, J.-M. Noullet, qui a plus d'un tour derrière sa toque : tourtière de chèvre aux fruits, assiette de jambon du pays, foie gras grillé aux cèpes, zarzuela de poissons, lasagnes et calamars grillés, feuilleté de boudin paysan, veau braisé au four à bois, etc. Des plats préparés à partir de produits bio, des légumes aux viandes, avec peu d'additifs... le credo du chef.

■ LE RELAIS ASPOIS

Gurmençon Village, OLORON-SAINTE-MARIE
☎ 05 59 39 09 50 – Fax : 05 59 39 02 33
www.relais-aspois.com
daspoise@wanadoo.fr

Fermé du 24 décembre au 15 janvier. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 16 à 25 €. Cet ancien relais de bergers et de pèlerins qui rejoignaient Saint-Jacques-de-Compostelle est devenu au fil des années, une jolie halte pour les touristes qui profitent des nombreuses activités proposées dans la région. Le parc national des Pyrénées est à deux pas, le village de Lescun et son fabuleux panorama aussi tout comme le col du Somport et bien d'autres curiosités dont la célèbre fabrication des bérêts basques. Après une journée bien remplie, quel plaisir de passer à table dans cette salle aux allures de chalet où le feu crépite en saison. Le chef sait nous réconforter avec des mets de tradition comme la garbure béarnaise, la piperade, le magret, le confit et évidemment le fromage des Pyrénées, le vrai.

■ LE JEU DE PAUME

Hôtel du Parc Beaumont
1, avenue Edouard-VII, PAU
☎ 05 59 11 84 00 – Fax : 05 59 11 85 00
www.hotel-parc-beaumont.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Bistrot le midi, gastro le soir. Menus de 28 à 80 €. Carte : 70 € environ. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Le soir uniquement vous pourrez vous régaler de la cuisine gastronomique que vous concocte José Aniceto, au restaurant Le Jeu de Paume qui, avant d'investir les cuisines du Parc Beaumont, s'est offert un parcours intéressant, dans un beau kaléidoscope, mêlant à loisir quelques tables classiques de la région à des tables étoilées, chez Toulousy, Guérard, plusieurs années, etc. Voici quelques exemples dans une carte qui évolue sans cesse, dans un parfait métissage de saveurs d'ici et d'ailleurs, parfois étonnant, carpaccio de bar et langoustines, râpé de fèves tonka, granité au thé vert, ravioles de homard en habit de printemps, macaronis longs farcis à la tapenade, turbot roulé au jambon Bellota et feuilles de shiso, mousserons, fèves et tomates confites, émulsion de petits pois, pigeonneau rôti au foin, risotto arborio et jambon de Bellota ibérico, etc. Des plats parfaitement présentés, servis dans un ballet professionnel, au cœur d'une salle contemporaine sobre donnant sur le parc et une terrasse extraordinaire, au bord d'un petit lac agréable bordé d'une végétation sauvage, à loisir... histoire de vous faire croire que c'est la campagne... en ville ! Et le midi le bar, tout de cuir animé avec de petits fauteuils et originales banquettes sera le cadre de vos agapes. Avec un seul menu du jour, mais aussi une petite carte. D'un côté comme de l'autre, un moment hors du temps.

■ LA FERME GOURMANDE

Maison Landaburia
OSSÈS
☎ 05 59 37 77 32
www.restaurant-fermegourmande.com

Fermé du 1^{er} au 20 janvier, du 19 février au 6 mars et du 20 novembre au 9 décembre. Ouvert du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 29 à 37 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. Terrasse.

« Ouf, vous êtes arrivé... » une petite remarque que vous découvrez après avoir suivi un fléchage plein d'humour pour rallier ce restaurant qui n'est tout de même pas... au bout du monde. L'humour est sur la route, l'humour est à l'arrivée, sur le parking – on vous réserve la surprise – et l'humour du patron est bien là aussi, lorsqu'il fait son petit tour en salle, lorsqu'on lit son billet d'humeur à l'entrée... Bref c'est une pause gastronomique qui s'annonce décontractée certes, mais aussi qualitative. Car le maître à bord joue derrière son piano une belle partition : rémoulade de quinoa et truites fumées de Banca, chantilly d'avocats, foie gras mi-cuit et chutney de granny-smith, langoustines et croquettes de brandade au sésame, vinaigrette aux agrumes, caille presque désossée, jus autour du thé et figes avec semoule de légumes d'hiver... En tout cas une cuisine d'auteur qui séduit jusqu'au dessert. Un site, un cadre, une cuisine... une trilogie gagnante !

■ LE MAJESTIC

9, place Royale, PAU
☎ 05 59 27 56 83
Fermé du 1^{er} au 15 octobre. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 24 à 38 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Terrasse.

On est toujours sous le charme de ce restaurant, au décor de jardin public... Un bruit de fontaine dès l'entrée, quelques touches de verdure, un mur de baies vitrées animées de stores en osier donnant sur les arbres de cette belle place, des fauteuils de jardin... vous êtes dans l'antre si joliment revisité de Maryse et Jean Pierre Larrère, une institution que savent apprécier les Palois ! Ainsi installé dans ce cadre raffiné et original – jetez un œil sur le plafond –, sur des tables élégamment nappées de blanc, non loin de la cheminée, vous ne manquerez pas d'apprécier la cuisine du chef, de grands classiques qu'il maîtrise parfaitement : salade paysanne au foie gras de canard, jambon de canard et gésiers confits, filet de dorade royale et son jus de coque et de moules, julienne de légumes, noix de veau rôties, rosée, champignons et mousseline de champignons, pavé de bœuf grillé et son escalope de foie frais de canard poêlée, mille-feuille aux fraises, crème légère et soupe glacée aux fruits rouges, etc. Un service parfait autour de la maîtresse de maison, tonique en diable. Un endroit dont on ne se lasse pas !

■ **LA PILOTA**

Restaurant du Jai-Lai
458, boulevard du Cami-Salié
PAU ☎ 05 59 80 12 63

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Menus de 21 à 30 €. Carte : 45 € environ. Suggestion du jour : 13 €. Vin au verre.

Jean-Bernard Hourçourigaray a pris ses marques dans cet endroit atypique, au cœur du superbe complexe palois de pelote, si bien placé entre Zénith et palais des sports. Il a installé là, une cuisine traditionnelle, celle qu'il aime sans énoncés dithyrambiques, celle qui fleurit bon le terroir. La garbure s'offre un menu entier, « celle dans laquelle vous irez à la pêche aux confits, précise-t-il : saucisses, porc, gésiers, cuisse de canard » à accompagner de fromage et d'un riz au lait façon Amañi. Superbe. D'ailleurs elle s'invite avec succès, dans tous les menus. Sinon, à la carte, la salade château – ris aux cèpes, magret fourré, foie gras torchon – le pied de porc façon Margot, le duo de jambon du pays et andouille béarnaise... des viandes grillées – trio de grillades, porcelet, gigot d'agneau, etc. – qui se disputent l'assiette avec les plats à l'ancienne, tête de veau sauce gribiche, blanquette de veau maison, axoa de veau souletin, etc. On allait oublier les poissons dans le même esprit, poêlée d'anguilles à la persillade, thon frais basquaise, saumon sauce béarnaise, filet de merlu en marmite, etc. Et bien sûr à l'heure de la chasse, la palombe rôtie ou en salmis, les civets de sanglier, chevreuil, etc. Une belle gastronomie, aux accents béarnais et basques vous attend dans cette grande salle, contemporaine avec ses tables en wengué et ses longères en papier rouge sur fond de murs rouges et blancs qui entourent les cuisines et donne par de grandes baies vitrées sur une grande terrasse et bien sûr le trinquet. De grands classiques parfaitement maîtrisés par le chef qui a su apporter aussi une petite note d'originalité, avec la fameuse musette du midi, une idée de génie.

■ **VILLA NAVARRE**

59, avenue Trespoey, PAU
☎ 05 59 14 65 65 – Fax : 05 59 14 65 64
www.villanavarre.fr – H5677@accor.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 25 à 50 €. Formule du midi : 18 et 20 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

La Villa Navarre a changé de main, cet été 2011, reprise par le trio de choc formé par messieurs Carrela-Diaw et Beigbeder mais pas de chef. Frédéric Miel, qui a reçu récemment le diplôme de l'Ordre culinaire international demeure derrière les fourneaux, affichant déjà un beau parcours à l'Élysée, chez Michel Guérard, etc., et on suppose qu'il continuera à concocter la cuisine à laquelle il nous avait habitués, à la fois classique et inventive. Besoins d'idées... Taboulé de langoustines aux épices, méli-mélo

d'asperges, radis, fèves, œuf de caille et magret fumé, etc. Un poisson ? Lotte en escabèche aux fines herbes, filet de dorade et mousseline de patates douces aux senteurs de sous-bois... Une viande ? Carré d'agneau en croûte de fines herbes et sa pyramide d'artichauts... Et pour terminer, l'ardoise des Pyrénées du fromager Bâchelet, le carpaccio d'ananas et son sorbet cerise du verger, etc., et pourquoi pas le café gourmand particulièrement attrayant ! Une pause gastronomique de qualité dans un cadre raffiné, cette superbe demeure ancienne s'offrant une royale enfilade de pièces de réception, du bar ancien aux fenêtres à ogives au grand salon d'une autre époque avec ses extraordinaires boiseries murales, sa cheminée, ses vieux meubles... en passant par les deux salles de restaurant dans le même esprit, la première, plus cocooning et la seconde plus grande. Nappage or, surnappage bordeaux... un cadre unique qui saura séduire tout simplement le fin gourmet qui devra oser franchir cette entrée majestueuse, le travailleur... qui y viendra pour des réunions et le touriste qui saura apprécier cet endroit magique, non loin du cœur de la cité.

■ **LE VIKING**

33, boulevard Tourasse, PAU
☎ 05 59 84 02 91
www.restaurant-le-viking.com
contact@restaurant-le-viking.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 21 à 55 €. Carte : 52 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter.

Situé sur un des grands axes de Pau, Le Viking offre un agréable havre de paix loin de la frénésie de la circulation. En arrivant, une jolie terrasse ombragée nous accueille dans cette maison individuelle transformée en restaurant. A l'intérieur, une salle à manger au style à la fois classique et contemporain : des fauteuils et bahuts rustiques mêlés à des pièces modernes et accompagnés d'une composition de gerberas qui donnent la réplique aux toiles collectionnés par les propriétaires dans des tons de rouge, orange, bronze et noir. C'est Pascale, l'épouse du chef, qui nous installe et offre un service discret et attentionné. Dans l'assiette, Philippe Maré propose une cuisine classique mais créative et inspirée où se mêlent produits de saison et parfums d'ailleurs : crevettes en raviole au coulis émulsionné au lait de coco et trompettes ; mi-cuit de foie gras au pain d'épice, chutney de poires et figues. Les plats : filet de lotte en chapelure de crevettes, américaine au gingembre, panais rôti ou petit carré d'agneau caramélisé aux épices et sa tartelette de légumes. Pour le sucré, des desserts minute comme le soufflé tiède au chocolat noir et son sorbet menthe. Belle sélection de vins faisant la part belle aux vins locaux du Béarn à la Gascogne. Une table de qualité à découvrir.

■ HOTEL-RESTAURANT ARCE

Route du Col-d'Ispeyuy
SAINT-ÉTIENNE-DE-BAÏGORRY
☎ 05 59 37 40 14 – Fax : 05 59 37 40 27
www.hotel-arce.com
contact@hotel-arce.com

Fermé du 15 novembre au 1^{er} avril. Fermeture le lundi midi et mercredi midi sauf du 15 juillet au 15 septembre, ouverture tous les jours. Menus de 30 à 45 € (dans le menu à 45 €, possibilité de choisir les plats séparément au prix de 17 €, pour les entrées, 20 €, pour les viandes et poissons et 11 €, pour le fromage et les desserts). Menu enfant : 13 €. Jardin. Terrasse.

La rivière... le fronton, la terrasse superbe au bord de l'eau, c'est la première image que l'on a lorsqu'on pénètre dans ce restaurant qui a su très vite afficher ses différences. Un petit tour dans le salon superbe avec sa cheminée devant de confortables canapés pour prendre l'apéritif ou le café et on découvre la salle, parfait métissage d'ancien et de contemporain. Plinthes de bois, meubles d'époque sur fond de murs blancs immaculés, illuminés par de superbes fresques illustrant le Pays basque et ses sports rois, notamment la pala que l'on retrouve joliment installée dans des petites niches... et bien sûr une enfilade de tables juponnées de blanc entourées de fauteuils contemporains... lumières douces... Une mise en situation agréable pour goûter à la cuisine du chef, Pascal Arcé alors que son épouse est omniprésente en salle. Selon l'inspiration du chef, vous pourrez vous régaler d'une tartine de pieds de cochon désossé, à la moutarde en grain gratinée au parmesan, au croustillant de queues de langoustines, royale de potimaron, cèpes et châtaignes, au foie gras de canard mi cuit au jurançon doux, compotée de figues au vin rouge, au filet de bar vapeur et son tartare d'huîtres Gillardeau, purée d'artichaut, au carré d'agneau désossé, rôti aux piquillos, flan d'ail et samosa de légumes, etc. et pour clôturer cette pause gastronomique, la tarte fondante au caramel et et beurre salé, amandes croustillantes le cube chocolat blanc, sauce au chocolat noir, etc. sauront séduire les gourmands ! Un bon moment en perspective.

■ AUBERGE LAFFITTE

Village d'Urepele
SAINT-ÉTIENNE-DE-BAÏGORRY
☎ 05 59 37 58 58

Fermé de mi-novembre à mi-décembre. Restaurant fermé le lundi. Menu carte : 18 €. Carte : 18 € environ (petite carte et suggestions). Formule du midi : 11 €.

Un cadre simple vous attend ici, dans ce coin de campagne, en pleine nature ! Une terrasse et une petite salle s'offrent aux visiteurs, selon la saison. A l'intérieur c'est un rustique authentique qui anime la salle, ici un vaisselier, là une pendule ancienne, ailleurs un très grand buffet animé de quelques assiettes illustrant le Pays basque

et surmonté d'une collection d'accordéons... la passion de Jean Claude Laffitte, et bien sûr au cœur de la salle quelques tables nappées de papier. Dans un esprit bon enfant, vous goûterez à une cuisine familiale typique que l'on doit à Marie Héliène. Dans un menu carte bref, vous pourrez choisir, piperade, truitelles meunière, entrecôte, cuisse de canard, confit, agneau, etc. à moins que vous ne préférerez les quelques propositions d'une mini carte, omelette – jambon, entrecôte – frites, etc. et sur réservation, les spécialités de la maison, Ttoro, merlu Koskera, paella, etc. Des plats de toujours que vous retrouverez d'une année sur l'autre. Un bain d'authenticité !

■ LA BOÏNA

34, boulevard Thiers
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 26 05 50

Fermé le 1^{er} janvier et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 19h à 21h ; du jeudi au mardi de 12h à 13h30. Menu : 14 €. Menu Carte Lurra pour 2 : 58 € ; Menu Itsasoa pour 2 : 58 €. Carte de 14,50 à 44 €. (assiette Express : 18 €. Plat du jour : 10 €). Vin au verre. Cette table au cœur de l'agréable rue Thiers a confirmé très vite ses atouts. Et pour cause, Isa et Alain ont mis leur tonus et leur expérience, au service d'une bonne cause, faire le bonheur des fins palais. Et le pari est réussi. Dans un cadre agréable aux murs taupe, animés de quelques glaces qu'ont investi de grandes banquettes aux larges rayures or et chocolat, devant des tables de bois et de confortables chaises de rotin ou sur la belle terrasse chauffée. Avec une cuisine basée sur de grands classiques qui méritent le détour. Velouté chaud ou froid d'écrevisses à la crème pistachée, Escalope de bar sauvage au vin rouge, endives caramélisées, *Xingar eta arroltze*, entendez : œufs au plat, ventrèche, frites maison, aumônière de confit de canard aux cèpes et rosace de pommes de terre au jus de porto... Des plats servis dans des assiettes aux présentations dans l'air du temps. On notera les menus Lurra et Itsasoa avec des variations de 4 entrées, un plat et variations de 4 desserts dans l'assiette gourmande, un régal. Un dessert que l'on retrouve à la carte avec aussi, l'incontournable café gourmand. Une bonne cuisine, un service sympa et un cadre contemporain. Une table qui est en train de s'imposer de bien belle manière à Saint-Jean-de-Luz !

■ L'ATLANTIQUE

Restaurant d'Hélianthal
Place Maurice-Ravel
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 51 51 51

www.helianthal.fr
helianthal@helianthal.fr
Fermé du 29 novembre au 19 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 12h à 14h et

de 19h à 21h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menu *Saveurs Gourmandes* : 38 €. Le soir : *Buffet de l'Atlantique* : 38 €. Menu *Minceur* : idem. *Formule du midi* : 27,50 € (ou 30 €). Vin au verre. Carte de 39 à 47 €. *Accueil des groupes. Terrasse. Autre restaurant in situ : Oreka « Equilibre en Basque ».* On est toujours sous le charme de ce restaurant, ouvert à tous bien sûr, si joliment installé dans ce site agréable. Ici vous embarquez pour une croisière gourmande, l'océan en toile de fond devant l'étonnante terrasse de 1 200 m² qui plonge sur la plage et dans la salle, l'océan encore et toujours avec sur un pan de mur, cette immense fresque mettant en scène un magnifique paquebot... Dans ce cadre serein, une cuisine de qualité saura émoustiller les papilles des fins gourmets qui découvriront selon les jours des propositions séduisantes, du menu gourmand classique au menu Minceur, en passant par des suggestions du jour. Peut-être aurez-vous la chance de goûter à la mousseline de poissons aux salpicon de homard, au saumon planché et sa concassée de tomates au basilic, au faux parmentier de vraies joues de bœuf braisées, à l'escalopine de porc rissolé et sa fricassée de petits légumes... Un vrai bonheur des papilles dans cette grande salle aux étonnantes suspensions, non loin de pôles réservés aux buffets, sur des tables nappées d'or... Alors un conseil, osez franchir les portes de cet hôtel doublé de son centre de thalassothérapie. L'entrée est indépendante et vous ne regretterez pas !

■ **GRAND HOTEL LOREAMAR***** – RESTAURANT LE ROSEWOOD**

43, boulevard Thiers
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 26 35 36
Fax : 05 59 51 99 84
www.luzgrandhotel.fr
reservation@luzgrandhotel.fr
Fermé du 1^{er} au 15 décembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 70 à 85 €. Carte : 70 € environ. Terrasse.
Changement d'envergure, avec le départ de Nicolas Masse remplacé par Thierry Michelet qui a su très vite s'imprégner du lieu et présenter une carte personnelle. Quelques exemples pour s'en persuader : la truite de Banka simplement marinée, caviar du Val d'Aran, crème légère aux apépétits, pourpier exotique, le bar de ligne nacré à l'huile d'olive « Melgarejo », betterave Chioggia marinée au Yuzu et crevettes sauvages flambée, le cochon du Kintoa dont l'échine et la poitrine sont dorées à la plancha et escortées de sucres de réglisse et d'une mousseline de Vitelotte. Enfin, le macaron parfumé au café, crème légère de mascarpone et gelée Amaretto, glace au « Blue Mountain ». Vous l'aurez compris, le changement de chef n'a pas eu d'incidence sur

la qualité de la maison. Avec Thierry Michelet, le Grand Hôtel Loréamar reste sur la plus haute marche du podium des tables de Saint-Jean-de-Luz.

■ **HOTEL PARC VICTORIA***** – RESTAURANT LES LIERRES**

5, rue Cépé
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 26 78 78
Fax : 05 59 26 78 08
www.parcvictoria.com
reservation@parcvictoria.com
Fermé du 15 novembre au 14 mars. Ouvert tous les jours le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 45 à 90 €. Carte de 74 à 82 €. Carte à thèmes. Jardin. Terrasse.
Le Parc Victoria... un paradis si près du cœur de la cité luzienne et de la plage et si loin de l'agitation estivale, dans des espaces verdoyants où se nichent d'extraordinaires découvertes ! Aussi, un conseil, surtout n'hésitez pas à franchir la porte de cet endroit d'exception qui vous émerveillera, dès que vous aurez passé les grilles. Se dévoile immédiatement, un parc superbe aux arbres centenaires, perché sur un petit vallon charmeur, scandé de nombreux bâtiments très discrets, cachés dans la verdure, autour d'une très belle maison de maître qui date du XIX^e siècle. Une promenade bucolique à la découverte d'une végétation admirablement entretenue, autour d'arbres et de fleurs vous mène tout en haut, au restaurant avec ses trois salles orchestrées pour deux d'entre elles dans le style Art-Déco que vos hôtes ont su si bien mettre en valeur partout alors qu'au cœur de l'ensemble une autre, dans le jardin d'hiver affiche une décoration plus simple. Amoureux du beau, de l'authentique, vous ne pouvez qu'être comblé ! Car outre un cadre de rêve, vous trouverez là un accueil particulièrement agréable et une cuisine que l'on doit à un jeune chef, Guillaume Applaincourt qui, depuis plusieurs années a su donner ses lettres de noblesse à cet établissement. Selon ses coups de cœur, les saisons, peut-être aurez-vous l'occasion de goûter les œufs brouillés à la truffe et mouillettes aux arômes du jardin, à la lasagne de foie gras de canard poêlé aux giroldes et crème de cèpes, au cannelloni de lotte fourré aux herbes sur lit de quinoa et blettes, au carré d'agneau d'Aragon fourré aux truffes (à la saison), tranches de cèpes croustillantes et gratin de pommes de terre et saveurs des sous-bois, au tournedos de ris de veau et homard, fricassée de fèves, fenouil et oignons nouveaux, jus de veau perlé, etc. L'antre de tout épicurien ! On allait oublier une pause apéritive dans le superbe salon dans un pur Art déco et pourquoi pas, à la belle saison autour de la piscine... Que demander de plus ? Vous êtes assurés de goûter à une pause d'exception sous l'œil professionnel d'un personnel qualifié et attentionné.

■ LE KAIKU

17, rue de la République
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 26 13 20
www.le-kaiku-st-jean-de-luz.
abcsalles.com

Fermé du 15 au 30 novembre. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Haute saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 25 à 30 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Fruits de mer de 10 €. les 6 huîtres. Une porte ancienne passe presque inaperçue, de la rue... On descend les quelques marches de cette maison classée et on est sous le charme. Charme d'un cadre d'une autre époque : voûtes de pierre, murs de pierres sèches, cheminée ancienne, surmontée d'une collection de glaces anciennes dans des cadres dorés, plafond de poutres... Charme d'un service professionnel où l'humour du patron omniprésent est partout. Charme d'une cuisine que l'on voit se créer sous vos yeux, avec des cuisiniers perfectionnistes en diable sous la férule d'un nouveau chef, Richard Larzabal qui fut second au Briketenia à Guéthary après avoir passé 5 ans au Bristol. Nouveau chef, nouvelle équipe qui a bien l'intention de conserver l'esprit de la maison, dans une carte qui se fait l'écho du Pays basque avec des plats de toujours parfaitement travaillés : crème de lentilles au bacon, assiette de cochonailles artisanales, poêlée de chipirons, risotto crémeux à l'encre, belle côte de cochon du pays aux champignons, poêlée de ris d'agneau, pommes grenaille aux piquillos et serrano, etc. Enoncés simples, cuissons justes, produits du cru... L'authenticité conjugée à tous les temps !

■ LA KANTXA

Jai Alai
16 bis, avenue André-Ithurrealde
SAINT-JEAN-DE-LUZ
☎ 05 59 26 91 58
www.lakantxa.fr
lakantxa@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 18 à 25 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Une nouvelle table est née sous la férule d'un grand professionnel qui a eu envie de revenir au pays. Ainsi Dominique Etcheberrigaray et son épouse d'origine des Philippines ont installé là un espace qui a séduit d'emblée, tant par son cadre que par ses prestations et sa cuisine. Le cadre ? Parlons en ! Surprise dès l'arrivée : à droite, se dévoile un bar lounge avec ses adorables petits fauteuils dans des tissus de différentes couleurs, sur fond d'écran plat. Puis c'est le cœur de la salle, très grande mais bien orchestrée par pôles, scandée de quelques pans de murs recouverts

d'azulejos et de Skaï... non loin d'un bar et son petit coin salon et ses fauteuils en bois, proche d'immenses banquettes de cuir orange face à des tables en wengué aux sets de table orange et vert. Une orchidée ici, des petites niches partout, oranges qui abritent des tableaux... Bref une décoration originale. Pour une cuisine, elle aussi qui se démarque et un service professionnel de vraie brasserie.

■ OSTALAMER

160, route des Plages, Acotz
SAINT-JEAN-DE-LUZ ☎ 05 59 85 84 71
www.ostalapia.fr – ostalapia@wanadoo.fr
Hors saison, ouvert tous les midis et les vendredis et samedi soir. Dès le printemps ouvert midi et soir. Espaces privatifs notamment sur l'immense et impressionnante terrasse qui plonge dans l'océan. Carte de 34 à 60 €. Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat + verre de vin ou café). Vin au verre. Terrasse.

Le sieur Duplaissy, ce grand professionnel que tout le monde connaît au Pays basque, a fait très fort. On adorait déjà Ostalapia, cette authentique auberge de campagne qu'il tient à quelques kilomètres d'ici et aujourd'hui... on adore Ostalamer. Le cargo qui a échoué là s'est fait une beauté... L'acier Cortène, à l'aspect rouillé se patine. Dehors, sur l'exceptionnelle terrasse qui domine de sa superbe l'océan... ou dedans, dans l'immense salle, contemporaine, à l'image d'une usine désaffectée, revue et corrigée bien sûr ou encore d'un ordinaire dépôt de poissons sur le port... avec ses tuyaux occupant le plafond... c'est une pause originale qui vous attend et les amoureux de poissons ne seront pas déçus. Car le maître des lieux, après une petite année d'ouverture ne pouvait pas rester sans bouger. Aussi a-t-il imaginé d'acheter un bateau de pêche et de s'associer à un marin pêcheur de ligne, Dominique Dirassar, histoire « de travailler une pêche sélective et de donner une image de marque au restaurant... », affirme-t-il. Ainsi les poissons de ligne seront à la carte selon la criée du jour, les crustacés de casier... les petits poissons de filet, etc. Ainsi la carte pourra-t-elle afficher : palourdes à la plancha, poivrons farcis à la dorade, soupe d'Ostalamer, couteaux à la plancha, jambon des Aldudes... quelques superbes poissons comme cette queue de lotte au feu de bois, ce homard grillé, ce traditionnel Xanguro (crabe farci), etc. Les inconditionnels de la viande ne seront pas déçus, une côte de bœuf les attend ! Mais ce serait dommage de ne pas opter en pareil lieu pour le poisson... Un vrai plaisir du palais, lorsqu'on est installé sur des tables noires rehaussées de fauteuils rouge et noir, non loin du bar, à l'entrée tout de rouge... et noir animé, encore et toujours, sur fond d'océan. Que demander de plus ?

Autre adresse : Ostalapia à Ahetze ☎ 05 59 54 73 79.

■ **CHEZ PABLO**

5, rue Mademoiselle-Etcheto
 SAINT-JEAN-DE-LUZ ☎ 05 59 26 37 81
 www.restaurant-chez-pablo.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Assiette Pablo : 20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
 Une institution que ce bistrot connu des Luziens depuis des lustres. Dès l'entrée, on sait qu'ici on conjugue l'authenticité à tous les temps et bien sûr aussi la simplicité. L'authenticité c'est ce mobilier rustique, ce sont ces tables nappées de vichy plastifié dans la première salle ou de ce même vichy rouge et blanc, en tissus cette fois, aux fenêtres, dans la deuxième petite salle. Le charme du passé, le charme d'un service rapide et... sportif ! Vous verrez sans doute les verres glisser adroitement sur les tables à toute allure... Le charme d'un patron, professionnel en diable, rapide, à l'humour décapant et à la belle réactivité, entouré d'un fils plus sérieux... Enfin le charme et la simplicité de plats au parler vrai, aux parfums d'une autre époque, celle de nos grands-mères, simples et goûteux. Voyez plutôt ! Après une assiette de tapas, dans un joyeux brouhaha autour d'un apéritif, la carte vous laissera découvrir, omelette basquaise, cogollos de Tudela, chipirons, merlu, morue, txanguro, la côte de bœuf bien sûr... gâteau basque, riz au lait. On allait oublier, en saison, les pibales que l'on se dispute, dans une salle comble. On vous l'a dit, authentique, simple, drôle...

■ **LA RESERVE******

HÔTEL ET RESTAURANT ILURA
 1, avenue Gaëtan-Bernoville
 Pointe Sainte-Barbe
 SAINT-JEAN-DE-LUZ
 ☎ 05 59 51 32 00
 Fax : 05 59 51 32 01
 www.hotel-lareserve.fr
 info@hotel-lareserve.com
Fermé du 17 novembre au 3 mars. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 39 à 65 €. Carte : 40 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
 Une invitation à vous installer, en terrasse, avec cette vue plongeante sur l'océan ou dans le confortable salon pour débiter une pause gastronomique de qualité. Magique ! Vous avez le choix entre la splendide terrasse ou l'une des salles, la première petite aux tables nappées de blanc ou la seconde, non moins originale avec ce mur de glace qui reflète l'océan, entre salle traditionnelle et véranda couverte. Là vous découvrirez les plats de Fabrice Idiart qui se plaît à cuisiner des produits frais, locaux, joliment revisités avec une influence un peu asiatique par touches seulement comme par exemple, ces chipirons et chorizo Ibérico, snackés à la plancha, haricots « potxas » en

fine purée crabe txanguro, tubes pastillas au citron kaffir, œuf « à plat » juste tiédi, merluchon de ligne et jambon Pata Negra, préparé comme un « maki » à la basquaise, boudin basque, rôti en croûte de brioche dorée, chutney de pomme au Sagarnoa, épaule d'agneau de lait des Pyrénées, confite une journée, effiloché aux parfums d'agrumes, mousseline de choux fleur, raviole croustillante choco-praliné, éclats de châtaigne et potimarron, écume à l'amande amère, un mariage de fruits de saison, de gaztembera ivoire et d'amandes, tiramisu comme ma maman. Parfait méliage de saveurs d'ici et d'ailleurs à découvrir, dans des présentations recherchées pour une pause superbe dans un ailleurs serein et dépayçant !

■ **ZOKO MOKO**

6, rue Mazarin
 SAINT-JEAN-DE-LUZ
 ☎ 05 59 08 01 23
 Fax : 05 59 51 01 77
 www.zoko-moko.com
 contact@zoko-moko.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Vin au verre. A l'heure où nous bouclons, le chef qui avait fait la notoriété de ce restaurant, a quitté le Soko Moko. Nul ne peut dire, à ce jour, quelle sera l'évolution de ce restaurant si bien installé jusqu' alors, dans le paysage gastronomique de la région. A suivre donc !

■ **CHOKO ONA**

Route d'Iraty
 SAINT-JEAN-LE-VIEUX
 ☎ 05 59 37 13 67
 www.utaf.com/chokoona
Ouvert du vendredi au mercredi le midi de 12h à 13h30 ; du vendredi au mardi le soir de 19h30 à 21h. Menu unique à 16,90 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
 Quelle ne fut pas notre surprise de découvrir cette table oubliée dans les éditions précédentes. Son nom nous revenait régulièrement aux oreilles. A force, nous avons pris la direction de ce village pour découvrir la maison de Jean-Michel et Sylvie Lalanne. Et là, une bonne claque. Nous ne nous attendions pas à être séduits à ce point par la maison et ce couple sympathique qui accueille le gourmand de passage avec le sourire. A table, un festival de plats régionaux parfaitement exécutés comme le mesclun de salade, sauté de chipirons au chorizo et pimientos doux ou la classique omelette aux cèpes. Le pavé de merlu aux écailles de chorizo, nage crémée à l'Izarra vert, petite purée de fenouil nous a bluffé comme la cuisson du pavé de veau en cocotte à la mignonnette de poivre, grosses frites de carottes glacées. Un pain perdu plus tard et nous reprenons la route ravis de pouvoir ajouter cette adresse dans nos guides.

■ HOTEL-RESTAURANT LES PYRENEES

19, place Général-de-Gaulle
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
☎ 05 59 37 01 01

www.hotel-les-pyrenees.com

Fermé du 5 au 28 janvier et du 20 novembre au 22 décembre. 1 étoile Michelin. Basse saison : ouvert le lundi midi ; du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir. Menus de 40 à 100 €. Carte : 80 € environ. Jardin. Terrasse. C'est Philippe Arambide qui a pris les rênes de cette belle maison même si le papa n'est pas très loin ! Et c'est bien sûr avec sa créativité personnelle qu'il est en train de lui donner une nouvelle vie, sans renier pour autant les fondamentaux qui en ont fait une table reconnue depuis bien longtemps. Alors pourquoi le Michelin a-t-il en ce début 2011, enlevé une étoile ? Nul ne le saura ! En tout cas, dans un parfait métissage de tradition et de modernité, Philippe Arambide poursuit bel et bien l'œuvre entreprise tout en signant des plats qui affichent fort heureusement sa personnalité. Selon les saisons, peut être aurez vous l'occasion de découvrir les huîtres chaudes au caviar de saumon, la poêlée de langoustines, royale d'oignons et mousse de pommes de terre, la fricassée de homard breton aux champignons des bois, le jarret de veau braisé, le ris d'agneau poêlés aux champignons des bois, ragoût d'épeautre, etc. Et pour les gourmands, de belles surprises, au dessert, avec des assiettes séductrices, celle de desserts au chocolat ou l'incontournable aux cinq gourmandises, etc. Un moment serene où la tradition se marie joliment à l'inventivité.

■ IRATZE OSTATUA

11, rue de la Citadelle
SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT
☎ 05 59 49 17 09

<http://iratze.zeblog.com>

iratzeostatua@wanadoo.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 22 €. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances. Jardin. Terrasse.

Une petite salle toute en longueur doublée d'une bien agréable et originale terrasse s'orchestre autour de tables de bois animées de longères basques, alors que derrière le bar s'affichent vins, apéritifs et conserves. Connaissez-vous le Kintoa ? Non... Hé bien vous le découvrirez. Vous ne connaissez pas non plus les richesses gastronomiques du coin. On l'a compris, le Pays basque à plein palais se dévoile, avec brio : asperges de Navarre au vinaigre de myrtilles d'Ursumendi, œufs cocotte aux cèpes et foie gras, dégustation de foie gras confit au sel, avec la gelée au piment d'Espelette et la confiture de figues violette de Haute Soule accompagné d'un verre de muscat de Navarre, axoa de veau aux trois piments, agneau txilindron aux pimientos et miques de maïs, garbure basque

au xamango, parillada de grillades, txuleta, formidable pièce aux piquillos... et pour finir, le riz au lait de Catherine, oso kafe... un café gourmand... vraiment gourmand... On allait oublier pour démarrer un petit cocktail comme le mahastiam, le marrubiak... On vous avait dit, une immersion dans les arcanes de la gastronomie basque.

■ HOTEL RESTAURANT DE LA PAIX

33, rue du Jeu-de-Paume
SAINT-PALAIS ☎ 05 59 65 73 15

Menus de 26 à 32 €. (en semaine, menu à 13 € midi et soir). Vin au verre. Voilà bien un restaurant d'hôtel dont il faut oser pousser la porte. Tant il est vrai que le cadre, sobre et élégant séduit tout comme l'assiette, parfaitement gérée par le chef, dans un rapport qualité-prix étonnant. Installé sur des tables nappées d'or, sous l'œil de la maîtresse de maison, omniprésente, vous découvrirez d'abord la salle, magnifique, installée face à la terrasse et au jardin, scandée de piliers, avec ces murs de pierre, animés de quelques peintures contemporaines, ce vaisselier ancien de belle facture... Et bien sûr, la carte. De grands classiques s'y affichent : la garbure, l'assiette de charcuterie du cru, le foie gras, la salade de chèvre chaud, l'omelette aux cèpes, les anguilles persillées, le filet de daurade à l'espagnole, le confit de canard, le tournedos Rossini ou flambé à l'armagnac, etc. Les desserts savent afficher, quant à eux leurs différences, Coupe antillaise, Ananas frais ou au kirsch, crème brûlée, etc. Et pourquoi pas, un café gourmand, absolument superbe. A noter enfin, des menus d'un extraordinaire rapport qualité/prix qui affichent potage, deux plats, un dessert ou un café gourmand. On allait oublier, à la saison, la palombe... dans tous ses états ! Des plats à accompagner de vins, dans une carte qui se fait l'écho, bien sûr, des vins de la région, d'Espagne et bien sûr des grandes appellations françaises. Un endroit raffiné où l'on se sent bien !

■ L'AUBERGE BASQUE

Vieille route de Saint-Jean-de-Luz
D307, SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

☎ 05 59 51 70 50

www.aubergebisque.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au vendredi et le dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 à 136 €. Formule du midi : 16 €. Une enfilade de lustres vénitiens, des tables et chaises contemporaines, des joueurs de pala sur les murs... une ouverture sur la cuisine, une brigade imposante en salle... Vous êtes chez Cédric Béchade, ce jeune chef de l'école Ducasse, installé depuis 3 ans déjà, dans ce restaurant. Avec un cerveau en perpétuelle évolution et des nouveautés de taille cette année. Comme l'arrivée notamment, d'un nouveau concept de carte. Le principe ? Dix-huit suggestions de saison pour

créer son moment au choix : six que les hôtes composent eux mêmes et trois élaborés par le maître. Un seul exemple parmi les nombreux... Moments, le moment à partager, avec accord mets-vins, six vins de différentes catégories, à choisir avec six plats. Par exemple, l'aubergine farcie aux câpres, cogollos, vinaigretteabricot, les makî de foie gras aux algues, bouillon au thym-citron, le cochon Ibaïona, le gruê de cacao-fromage de brebis 16 mois, la charlotte de tomate-patxaran, chantilly pistache, etc. Un ballet en cuisine, un ballet en salle aussi... pour une pause de caractère avec un petit tour à l'apéritif ou au digestif au bar animé de photos en noir et blanc.

■ LE FRONTON

Quartier Ibarro

SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE

© 05 59 54 10 12

www.saint-pee-sur-nivelle.com

Fermé du 19 février au 25 mars. Ouvert le vendredi et le samedi le midi de 12h à 14h ; du vendredi au dimanche le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 37 à 43 €. Terrasse. Service traiteur. Il faut choisir son jour pour s'installer à la table du couple Daguerre puisqu'ils ne sont plus ouverts tous les jours, consacrant une partie de leur temps à un service traiteur d'envergure. Sur des tables joliment japonnées de soie sauvage froissée, peut être aurez vous l'occasion de goûter, à la soupe de morue à l'œuf poché et au lard virtuel, ou aux Saint-Jacques à la coque parfumées à l'estragon ou encore au gratin de homard à la fondue de poireaux, aux filets de canard gras et foie gras rôtis à la fleur de sel, servis avec un écrasé de pommes de terre aux cèpes. C'est extrêmement copieux et fin... et pour finir, un fondant au chocolat, sa crème vanille bourbon et sa glace menthe chocolat ou un millefeuille de poires rôties au caramel de cidre. Décidément, la cuisine du chef vaut réellement le déplacement.

■ HOTEL-RESTAURANT ARRAYA

1, place du Village, SARE

© 05 59 54 20 46 – Fax : 05 59 54 27 04

www.arraya.com

Fermé du 2 novembre à mars. Basse saison : ouvert le lundi et le jeudi le soir ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 22 à 35 €. Carte : 45 € environ. L'authenticité est ici conjuguée à tous les temps. L'authenticité d'une demeure ancienne, l'authenticité d'un mobilier d'une autre époque qui sied si bien à ce cadre comme ce salon sobre et élégant avec cheminée rustique, dalles anciennes, canapés et fauteuils confortables, le fameux tutulu, le coffre de la mariée, les armoires sculptées... L'authenticité d'une cuisine qui chante les produits du Pays basque : trio de foie gras en terrine, confit au sel et confitures d'échalotes, chipirons poêlés et piquillos farcis aux filaments de poireaux frits, nage de turbot, merlu et gambas en julienne de légumes

et croustillant de parmesan, carré d'agneau rôti en croûte de thym, tagliatelles de légumes... et pour finir, un carpaccio d'ananas Victoria et sa soupe de fruits frais... Des plats à accompagner de vins dans une très belle carte avec une éloquente petite phrase du cardinal François de Bernis « Je dis ma messe avec un grand meursault car je ne peux pas faire la grimace au seigneur quand je communie... » Un moment agréable dans cette salle lumineuse à souhait toute de blanc animée avec une petite note de rouge, autour d'une famille unie autour d'une même cause, la qualité.

■ AUBERGE DU FRONTON

Rue du Jeu-de-Paume, fronton du bourg

USTARITZ © 05 59 93 00 39

www.aubergedufronton.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 22h. Menus de 16,50 à 33,50 €. Menu enfant : 7 €. Accueil des groupes. Terrasse. Au cœur du village d'Ustaritz, un petit bar donne le la, juste derrière une petite salle avec une cheminée et des poutres anciennes donnant sur une immense salle dans le même esprit, au nappage étonnant à connotation provençale... semble-t-il. Là, si vous optez pour une pause rapide, vous pourrez choisir la grande assiette du jour qui affiche une entrée, un plat et du fromage. Si vous avez envie d'une pause plus gastronomique, le chef vous proposera des plats élaborés qui demeurent cependant de grands classiques avec une petite touche personnelle. Quelques exemples pour vous en persuader : soupe de poissons maison et ses croûtons à l'ail, gourmandise de pieds de porc au foie gras et pleurotes, turbot rôti à l'arête, mousseline d'artichaut, moelle à la coque et jus de veau, toasts à la moelle, frites fraîches maison, déclinaison de canard aux trois façons : magret sauce périgourdine, foie frais aux pommes et Parmentier. Et pour terminer Tatin aux fruits de saison et sa boule de glace artisanale, assiette gourmande de l'auberge. L'ensemble servi par une hôtesse efficace et tout sourire. Simplicité et convivialité riment joliment.

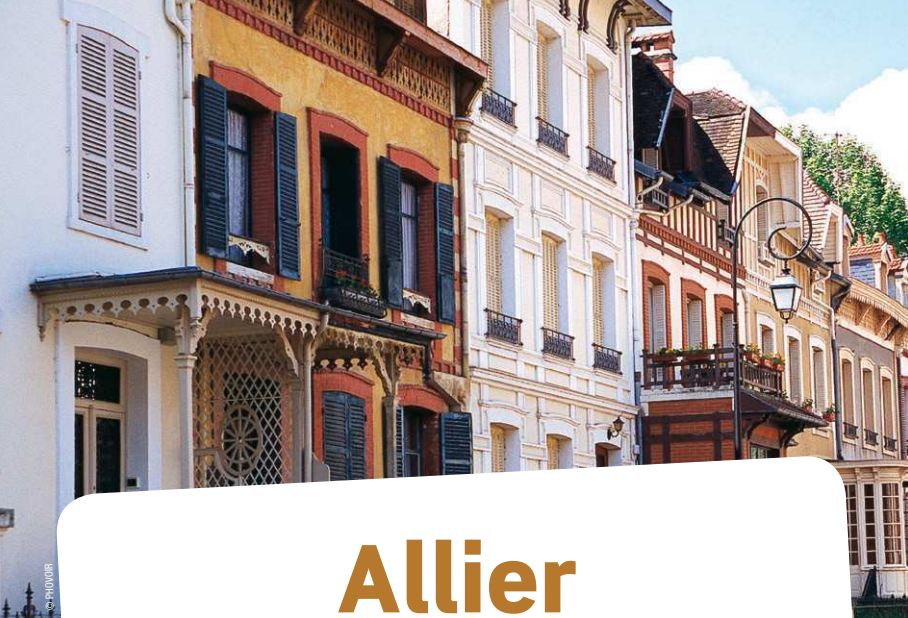
Hôtel-restaurant Les Pyrénées.







Auvergne



Allier

■ LE TALLEYRAND – GRAND HÔTEL MONTESPAN

2-4, place des Thermes
BOURBON-L'ARCHAMBAULT

☎ 04 70 67 00 24

Fax : 04 70 67 12 00

www.hotel-montespan.com

Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Ouvert tous les jours. Menus de 26,50 € à 43,50 €. Menu enfant : 11 €. American Express. Accueil des groupes.

Rélié aux thermes, cet établissement a tout pour plaire : une piscine, un jardin à la française, l'ambiance des pierres d'autrefois et une agréable table orchestrée par Jean-Pierre Porte dont la cuisine oscille entre régionalisme et classicisme des tables d'hôtel. On peut ainsi craquer pour le classique tournedos de bœuf charolais, à moins que vous ne préférerez l'incontournable tête de veau et sa sauce gribiche ou le ris de veau façon Sully. Si l'hôtel joue dans la cour des grands, la table réussit à suivre le tempo sans jamais décevoir, car elle ne souhaite pas être prétentieuse, juste gourmande, et cela nous va bien.

■ RESTAURANT L'AUBERGISTE GOURMAND

RD65, 1, avenue des Acacias
BESSION ☎ 04 70 42 82 04
www.aubergiste-gourmand.fr

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 22 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 11 €. Accueil des groupes. Terrasse. L'Aubergiste Gourmand, c'est Thierry Barral qui nous concocte une cuisine de terroir revisitée, avec des produits frais en provenance des marchés et des producteurs locaux. A déguster, ses verrines de chèvre aux poivrons rouges, ses terrines, ses omelettes... Puis, au choix : andouillette, bavette et pavé de charolais, escalope de volaille à la crème de pistou, thon grillé au sésame. Côté desserts, on trouvera un coulant au chocolat, une crème brûlée et des tartes aux fruits, sans oublier la carte des glaces. Sur place, également bar, tabac et location de salles pour vos banquets et réunions de famille. En salle, Jocelyne est aux petits soins et d'une gentillesse incroyable. C'est vraiment une bonne adresse dotée d'un excellent rapport qualité-prix.

■ LA FERME SAINT-SÉBASTIEN

Chemin de Bourion
CHARROUX

☎ 04 70 56 88 83

Fax : 04 70 56 86 66

www.fermesaintsebastien.fr

contact@fermesaintsebastien.fr

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 30 € à 65 €.

APPLICATIONS
INTERACTIVES
PETIT FUTÉ



- ✓ GÉOLOCALISATION ✓ ITINÉRAIRES
- ✓ AVIS DES UTILISATEURS
- ✓ RECHERCHE PAR CATÉGORIES

Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 € (et 20 €). Formule du midi : 18 € (et 25 €). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Venez découvrir la nouvelle déco de La Ferme Saint-Sébastien, sa jolie salle lumineuse de 50 couverts avec plus d'espace entre les tables avec vue sur les cuisines, et de superbes baies vitrées avec panorama sur Chantelle, ses deux splendides terrasses dont une ouverte entre deux autres salles et celle devant avec ses grands voiles rouges ! Sublimissime ! La cuisine de Valérie est merveilleuse, tout est bien évidemment fait maison et de mains de maître ! Faites vos compositions de menus à partir de la carte, dégustez le tube de foie gras saveur cacao avec son pain d'épice et son chutney exotique ou langoustines et gambas accompagnées d'un taboulé de quinoa aux légumes avec vinaigrette citron confit, puis le sandre rôti et sa galette de vermicelle avec courgette en infusion de safran de Charroux ou la pintade aux saveurs automnales et sa polenta aux fruits, terminez avec la farandole de Valérie, le royal aux deux chocolats ou glace ou sorbet maison avec douze parfums au choix. Pour le plus grand bonheur des amateurs, la carte des vins a été élargie. L'accueil est charmant et le service attentif. Incontournable !

■ LE GOÛT DES CHOSSES

12, route Nationale
CHEVAGNES

☎ 04 70 43 11 12

Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 24 € à 60 €. Formule du midi : 16 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

C'est au cœur de la Sologne bourbonnaise qu'il faut venir pour découvrir Le Goût des Choses ! Dès l'entrée, on apprécie la jolie décoration de la salle aux couleurs chatoyantes et l'accueil chaleureux qui nous est fait. On aime bien sûr, la cuisine originale de Francis Chevalliez qui travaille surtout les produits du terroir et s'approvisionne chez les producteurs locaux et la jolie présentation de ses assiettes aux mets raffinés.

Hormis le menu du jour, vous avez le choix entre quatre autres menus, dégustez par exemple, la terrine de foie gras de canard fermier et son chutney tiède pomme poire ou la salade de perles d'été accompagnée de tourteau et écrevisses et vinaigrette gingembre, puis le filet d'omble chevalier cuisiné façon basquaise ou le croquant d'agneau et jus de romarin accompagné de polenta et de légumes colorés. Terminez avec le millefeuille de framboise et sa marmelade d'abricot au poivre de Séchuan et sa glace à la gousse de vanille. Une cuisine authentique de saison, servie avec le sourire, à savourer entre amis ou en famille ! Véritable coup de cœur pour cette belle adresse !

■ LE LION D'OR

23, route de Paris

ESTIVAREILLES

☎ 04 70 06 00 35

Fax : 04 70 06 09 78

www.hotel-leliondor.net

rmliondor@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30. Menus de 22 € à 48 €. Formule : 14 € (sauf le dimanche). American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Une bâtisse bicentenaire au bord de la Nationale 144 avec une grande terrasse qui s'ouvre sur un parc arboré baigné par un étang. Voilà déjà quelques renseignements qui vous donnent envie sans doute de vous glisser dans la salle du restaurant. Car si le Lion d'Or est un hôtel, c'est aussi et surtout une table que l'on pourrait qualifier de « valeur sûre ». Aux fourneaux, Robert Michel, qui a quelques années de cuisine derrière lui pour vous rassurer sur ses capacités à séduire vos palais. Et effectivement la séduction opère avec dans le menu du Lion d'Or, une terrine de perdreau au foie gras et pistaches ou une salade, croustillant de joues de porc, terrine façon caillelette et palet de pied au foie gras puis des ris et rognons de veau aux deux sauces, un plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs et une note sucrée pour conclure. Ce n'est pas une cuisine créative et innovante, mais une cuisine rassurante et c'est ce qui nous plaît.

■ BISTROT K

4, rue des Frères-Degand

GANNAT

☎ 09 82 33 61 29

www.facebook.com/pages/

Bistrot-K/257561734267986

Du lundi au samedi le midi et le soir jusqu'à 23h.

Bar jusqu'à 1h. Formule : 11,50 € (et 13,50 €).

Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Animation.

Le Bistrot K, c'est le restaurant bistrannique et bar à vins qui manquait à Gannat. Dans une déco bistrot chic et tendance, vous dégusterez la cuisine traditionnelle revisitée de Jérôme, faite avec des produits frais et de saison. En voici quelques exemples, huîtres pochées et sabayon de safran, salade des Dômes (tomate, jambon cru) et toasts chauds aux fromages d'Auvergne, mais aussi hamburger du Bistrot K et viande au poids entrecôte de 300 g minimum, tartare de bœuf de 200 g préparé minute et selon votre goût, pour finir avec les sympathiques pâtisseries d'Etienne. Le vin est servi au verre et la belle carte des vins est raisonnablement tarifée. En salle, David est aux petits soins. Côté bar, vous pourrez assister à des retransmissions des matchs autour d'un chouette cocktail, et ils sont nombreux, et de quoi grignoter dans une ambiance super sympa ! Adresse coup de cœur !

■ **FERME-AUBERGE LA QUÉCOULE**

HÉRISSEON ☎ 04 70 06 88 16

Ouvert le week-end et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 17 €. Carte : 20 € environ. Accueil des groupes.

Dans le bocage Bourbonnais, près du village médiéval d'Hérissos et de la forêt de Tronçais, bienvenue chez Viviane et Ludovic Bénard, agriculteurs, installés en exploitation en agriculture biologique ! La semaine aux champs, le week-end derrière les fourneaux pour satisfaire une clientèle désireuse de s'encanailler, dans une salle rustique avec cheminée dans une ancienne grange, de pâte aux pommes de terre, de terrines, de plats à base de bœuf, de veau et de mouton, de volailles fermières, de légumes du potager sans oublier les desserts mythiques comme les pompes aux pommes et raisins et le pâté aux poires.

■ **LE RELAIS DE PIROT**

Le Bourg – ISLE-ET-BARDAIS

☎ 04 70 66 61 72

www.lerelaisdepirot.com

lerelaisdepirot@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 19,50 € à 42 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Ce n'est pas ici que l'on vient chercher de la cuisine moléculaire, des vins natures ou des créations rocamboliques. Non, ici, dans cet illustre relais, on signe une cuisine de tous les jours mais maîtrisée par un chef de talent. Quand on aime les ambiances dites « rustique », c'est ici que l'on vient se poser pour être « couvé » par la maîtresse de maison toujours aux petits soins pour ses gourmands de passage. En cuisine, le chef en fait de même et au final, tout le monde est heureux. Comment pourrait-il en être autrement après la terrine du chef, le pâté aux pommes de terre, le filet mignon de porc détaillé en gros médaillons, mariné dans le miel et pané à la graine de sésame, la petite terrine de chèvre au basilic, marmelade d'oranges et émincé de poireaux en vinaigrette de paprika avant un dessert que l'on escorte d'un café.

■ **HOTEL-RESTAURANT GALLAND**

20, place de la République

LAPALISSE ☎ 04 70 99 07 21

Fax : 04 43 23 41 15

www.hotelgalland.fr

contact@hotelgalland.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h45 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 20h45. Menus de 25 € à 57 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €. Accueil des groupes.

Au restaurant de l'hôtel, vous pénétrez dans un cadre raffiné où le décor agréablement complice annonce la passion avouée du chef, qui cultive la gourmandise et bichonne ses clients avec ses

rituels savoureux concoctés avec des produits nobles, terrine de foie gras et sa confiture maison, puis le lieu jaune et sa sauce paprika citron et ses légumes du soleil, le pigeon rôti et ses artichauts à la provençale et piment d'Espelette ou bien encore le bœuf charolais en tournedos lardé et sa réduction de saint-pourçain, terminez avec la framboise : en dôme craquant chocolat et mousses framboise et son coulis de framboise, ou les crèmes : crème brûlée vanille agrumes, panacotta à la pastille de Vichy et crème de chocolat. Ajouté à cela la carte des vins habilement choisis, un accueil de qualité et une présentation soignée.

■ **AU COMPTOIR DE DAMIEN**

2, rue Fradan, LUSIGNY

☎ 04 70 43 45 64

aucomptoirdedamien@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 18 € à 26 €. Formule du midi : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La cuisine de Damien Livrozet est fidèle aux traditions et aux productions locales en respectant le cours des saisons, il change sa carte tous les deux mois. La décoration de la salle est un subtil mélange de boiseries et de couleurs chatoyantes, d'une capacité de 28 couverts, il est préférable de réserver. Spécialiste des terrines comme autrefois, dégustez la terrine de porc à la noisette et pistache ou la poêlée de supions et chorizo en persillade, puis au choix, le tartare de bœuf façon Damien, le filet de poisson farci aux champignons des bois, la tranche d'agneau au romarin et à la crème d'ail ou la gigolette de volaille à l'estragon, puis le fromage blanc fermier à la crème et pour terminer le moelleux au chocolat servi tiède, tartes maison, ou figues rôties sur un biscuit à la crème d'amandes. Les portions sont généreuses, l'ambiance est chaleureuse, c'est le bon plan tout près de la cité moulinoise sur la route d'Autun !

■ **LA CHAPELLE DE SAINT-JEAN**

Quartier Saint-Jean

Avenue Fournier-Sarlouvéze

Domaine château Saint-Jean

MONTLUÇON

☎ 04 70 02 71 71

Fax : 04 70 02 71 70

www.chateaustjean.net

chateau.st.jean@wanadoo.fr

Fermé en janvier. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 32 € à 67 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 23 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Vente à emporter.

La Chapelle Saint-Jean est le restaurant du Domaine Saint-Jean. Table gastronomique par excellence, grâce à la cuisine généreuse et savoureuse de Thierry Douault, maître en l'art de transformer magnifiquement les produits du terroir. Au menu découverte, dégustez la terrine

de ris de veau aux girolles et écrevisses avec ses carottes confites au cumin, puis le pavé de lieu jaune avec quinoa aux courgettes et huile vierge tomate et puis le brownie au chocolat et sa mousse caramel et glace aux noix de pécan. Les autres menus proposent un mesclun de homard et son chutney de pêche au gingembre et huile vierge tomate ou le carpaccio de bœuf mariné à l'huile de noisette et son foie gras de canard et sa glace, puis le dos de flétan et sa fondue de poireaux accompagné d'une marinère de moules safranées à la coriandre ou l'onglet de veau et sa poêlée de rattes et roquette de ses petits légumes et jus aux herbes, terminez avec le duo glacé aux chocolats noir et blanc avec sa crème de noisettes ou le gratin de figues au miel et son glacis de banyuls et glace à la vanille Bourbon. Tout est parfaitement parfait, c'est une merveilleuse table !

■ LE 9/7 OLIVIER MAZUELLE

97, rue d'Allier, MOULINS

☎ 04 70 35 01 60

www.restaurant-9-7.com

Ouvert toute l'année. Le lundi midi ; du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 25 € à 41 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 17 € (et 28 €). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Le 9/7 à la devanture vert pistache et jaune pâle est facilement repérable, la salle est spacieuse et bien agencée aux douces tonalités. Olivier Mazuelle compose une cuisine particulièrement originale et raffinée, tout comme l'est la présentation de ses assiettes. En semaine, le menu retour du marché permet de déguster le velouté de champignons de souche et son gâteau de foie de volaille, puis le poisson du jour ou le sauté de veau du Bocage bourbonnais façon marengo et légumes d'hiver et la tarte Tatin d'ananas épicé. Le menu végétarien et le menu-carte du mois permettent de se régaler avec la mousseline de poisson tiède et son émulsion d'agrumes, puis le filet de sole pané aux noisettes et son méli-mélo de légumes du moment beurre xérès ou le carré d'agneau du Bourbonnais en glacis de miel et poivre et sa crème brûlée à l'ail et légumes du moment. Terminez avec le macaron lisse simple et son émulsion de praliné, extra ! Le personnel reste discret toujours aux petits soins. Dorénavant une sympathique petite terrasse sur l'arrière du bâtiment permet de déjeuner tranquillement aux beaux jours. Une excellente table !

■ LE GRENIER À SEL

10, rue Sainte-Anne

Cité médiévale

MONTLUÇON

☎ 04 70 05 53 79

Fax : 04 70 05 87 91

www.legrenierasel.com

Fermé en novembre. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi

soir ; le dimanche midi. Haute saison : le lundi soir. Menus de 34 € à 69 €. Menu enfant : 11,50 € (et 13,50 €). Formule du midi : 23 €. Terrasse. Vente à emporter.

Le restaurant de l'hôtel dispose de trois salles où le chef, Jacky Morlon, nous fait déguster des mets inspirés des quatre saisons de l'Allier et d'ailleurs. Le menu retour du marché annonce un filet de maquereau mariné au vin blanc de Saint-Pourçain cuit dans sa nage, le millefeuille de porc d'Auvergne ses champignons sur couche et sa galette darphin et le calisson au coing et son coulis aux épices. Le menu de la vallée et le menu figures proposent de belles choses, comme ce velouté de champignons des bois avec son magret de canard fumé ou le foie gras chaud de canard cuit à la plancha aux figues et son caramel de balsamique, puis le filet de lieu jaune en écailles de merguez avec sa semoule aux épices ou l'osso buco de veau cuisson basse température aux olives. Pour terminer avec la fine tarte aux figues et sa glace vanille et crème caramel à la cannelle ou le tonnelet en risotto de marmelade de pommes. La carte des vins est parfaite et le pain est fait maison à la Farine des Combrailles. Déjeunez sur la terrasse aménagée dans cet îlot de verdure où coule une cascade murale en circuit fermé, sans gaspillage d'eau et au clapotis si reposant !

■ LE TRAIT D'UNION

16, rue Gambetta, MOULINS

☎ 04 70 34 24 61

www.traidunion-restaurant.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h45 et le soir de 19h15 à 21h30. Menus de 38 € à 47 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 23 €.

Le Trait d'Union est un restaurant qui ravira gourmets et gourmands, d'abord par les yeux avec un cadre épuré, plein de douceurs, de tons naturels et de nappages blancs puis par la présentation de l'assiette où tout n'est que raffinement. Le chef, Vincent Hoareau vous séduira avec sa cuisine gastronomique française tournée vers ses origines vietnamiennes, pleine de saveurs et de couleurs, faite de produits sélectionnés en fonction des saisons et en collaboration avec les producteurs locaux. La formule du marché est élaborée à partir de produits de retour du marché. Les menus suivants permettent de déguster l'escalope de foie gras poêlée accompagnée d'un nougat à la ricotta et de brioche, puis le pavé d'espadaon épais grillé comme un steak avec une vinaigrette soutenue, roquette, coque de poivron farci et tomate cornue ou le veau dans le quasi et son chutney d'abricot de Bergeron caramélisé et romarin avec son jus réduit fruité, pour terminer craquez pour l'association pêche framboises comme une melba. Le personnel est attentionné et discret. C'est une découverte à chaque visite et chaque fois un voyage au pays des saveurs !

■ **RESTAURANT DES COURS**

36-38, cours Jean-Jaurès

MOULINS

☎ 04 70 44 25 66

www.restaurant-des-cours.com

Fermé en septembre. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 34 € à 54 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 22 € (et 24 €).

Le Restaurant des Cours est composé de deux salons de vingt couverts et d'une grande salle. Découvrez la carte gourmande de Patrick Bourhy, renouvelée toutes les semaines, il décline selon les saisons, les produits frais du marché et les herbes fines. Au déjeuner, avec le menu terroir et patrimoine, on s'est régalé avec le velouté de potiron au miel d'acacia de Bessay, puis le poisson en papillote et sa ratatouille de légumes du jardin à l'huile d'olive et un trait d'oseille, pour terminer avec la coursageoise de pomme à couteaux avec son biscuit cuillère et un coulis acidulé. Le menu des cours et le menu fantaisie de Moulins permettent de se régaler le foie gras cuit en terrine et son toast de pain de mie maison, puis le médaillon de lotte à la viennoise accompagné de son émulsion de bière de Treban ou le burger de bœuf et son escalope de foie gras chaud romarin et thym frais, terminez avec la farandole de desserts du chef et ses douceurs, tout est sublime ! Service rapide et surtout accueil tout sourire ! Parfait !

■ **LE LOGIS HENRI IV**

13, rue du 14-Juillet

NEUILLY-LE-RÉAL

☎ 04 70 43 87 64

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 19h à 21h. Menus de 19 € à 50 €.

Cela fait des lustres que cet ancien relais de chasse du XVI^e siècle régale le gourmet et le gourmand de passage. Aux commandes, Valdi Persello qui a les arguments pour satisfaire les palais avec une cuisine qui s'inspire de l'authentique. Parmi les plats qui connaissent un certain succès, le ris de veau fermier braisé au porto, la tarte sablée aux framboises du jardin et son sorbet aux mûres sauvages mais aussi les raviolis de tourteau, le filet d'omble-chevalier et son beurre blanc et le fameux soufflé glacé, non pas au Grand-Marnier comme partout ailleurs, mais à la verveine... Croyez-nous, c'est un délice !

■ **LA TABLE DE REUGNY**

25, route de Paris,

D2144, REUGNY

☎ 04 70 06 70 06

Fax : 04 70 06 77 52

www.restaurant-reugny.com

Fermé en janvier et en août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 29 € à

50 €. Formule du midi : 16 €. Accueil des groupes. Terrasse. Pascale et Jean-Luc Sanguilion ont su fidéliser une clientèle de gourmets avec des plats exceptionnels réalisés avec les produits du terroir qui changent régulièrement. Au déjeuner le menu découverte permet de se régaler avec la dégustation de petites entrées du moment, et les beignets de truite de mer marinée aux citrons confits avec petits légumes et sauce gribiche ou le pavé de poire de charolais avec son émulsion de cèpes et son gâteau de pommes de terre et tomates fraîches concassées. Les menus plaisir, gourmand et grignotin mettent à l'honneur de belles choses, savourez la tarte fondante de ris de veau au foie gras et ses tomates confites et parmesan et vinaigrette à l'ail, puis le filet de bar et fondue de carottes du Brethon, sa noix de coco et curry, et son jus de carottes au gingembre ou bien le magret de canard cuit à basse température accompagné de son émulsion de cèpes et noix de pécan, terminez par la crème brûlée à la vanille Bourbon et ses fruits de saison. Accueil charmant, service efficace et assiette mémorable ! Sans conteste l'une des meilleures tables du département et l'un des meilleurs rapports qualité-prix !

■ **LE CHÊNE VERT**

35, boulevard Ledru-Rollin

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

☎ 04 70 47 77 00

Fax : 04 70 47 77 39

www.hotel-restaurant-chene-vert.com

hotel.chenevert@wanadoo.fr

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 27 € à 41 €. Formule du midi : 17,80 €. Formule express : 13,80 €. Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Si M. Perrin a pris la direction du Chêne Vert, Jean-Guy Siret et son équipe sont toujours aux fourneaux pour nous concocter cette belle cuisine pleine de saveur et de finesse que nous aimons tant. Au déjeuner, le menu plaisir présente une jolie terrine de poisson aux petits légumes et sa sauce cocktail ou un croustillant de boudin aux pommes, puis la fricassée de volaille au curry ou le filet de julienne à l'étuvée de poireaux, terminez avec l'entremets à la griotte citron. Le menu terroir et le menu saveur mettent à l'honneur la crème brûlée au foie gras et l'escalope de foie gras de canard poêlée aux griottes et son pain perdu, puis avec l'aumônière de Saint-Jacques à la provençale, le bouchon de râble de lapin aux pleurotes, ou le millefeuille de rouget à la tropézienne, entre autres merveilles dont seul le chef a le secret ! Terminez avec un canelé et son sabayon au loupac. Pour les plus pressés, leur pub, l'Irish Corner vous accueille aussi tous les midis en semaine avec une formule à 9,80 € et

un grand choix de plats à la carte ainsi qu'une planche : le casse-croûte du marché de Saint-Pourçain et son verre de vin, le samedi matin à partir de 8h.

■ BRASSERIE DU CASINO

4, rue du Casino

VICHY

☎ 04 70 98 23 06

reservation@brasserie-du-casino.fr

Face à l'entrée des artistes.

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menu unique à 27,50 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 17,50 €. Terrasse.

Après vingt-huit ans de service à la tête de la brasserie, Laurence et Jean-Bernard Dechassat passent la main à Delphine et Olivier Tajetti, ancien chef de l'Auberge de Meillard. Ils ont pris soin de garder la décoration de la salle de cette véritable institution vichyssoise.

La cuisine d'Olivier est merveilleuse, raffinée et pleine de saveurs, faite avec de beaux produits. A déguster sans plus attendre, les rillettes de maquereaux au curry ou le marbré de foie gras de canard cuisiné au vieil armagnac, la belle sole meunière et sa purée façon Robuchon, l'incontournable foie de veau avec sa mousseline de céleri et pomme de terre ou en clin d'œil : les ris et les rognons de veau à la manière de Jean-Bernard, chariot des fromages ou yaourt de brebis du pays, terminez par l'amer des hauts plateaux sauce pur arabica ou la transparence de citron dans tous ses états. L'assiette est jolie, le service à la hauteur et l'accueil de Delphine adorable. Que du bonheur ! On adore !

■ L'ALAMBIC

8, rue Nicolas-Larbaud

VICHY

☎ 04 70 59 12 71

Fax : 04 70 97 98 88

alambic.vichy@orange.fr

Fermé en février, en août et du 25 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 69 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 28 €.

Jean-Jacques Barbot possède l'art et la manière de donner de l'esprit aux produits et aux recettes les plus simples, il fait presque tout, tout seul, et les plats inspirés du marché au quotidien sont souvent renouvelés. Sa cuisine est goûteuse et équilibrée. Au menu du marché, vous dégusterez par exemple un feuilleté de pétoncles et moules de bouchot au curry et lait de coco, puis une côte de veau simplement désossé et poêlée aux épices douces sur une compote d'oignons, pommes et pruneaux au miel, et le dessert du jour. Au menu dégustation, vous aimerez le foie gras de canard au torchon maison avec son chutney de fruits secs confit au porto, puis le ragout de queues de langoustines rôties aux tagliatelles et champignons accompagné d'une crème de crustacés parfumée

à la graine de coriandre ou le petit canon d'agneau rôti et son risotto du moment, terminez par le pavé au chocolat, poires pochées et coulis de fruits rouges. Jolie carte des vins comportant une centaine d'appellations. Tout est plus que parfait !

■ LES CAUDALIES

9, rue Besse, VICHY

☎ 04 70 32 13 22

www.lescaudalies-vichy.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 20 € à 59 €.

C'est la petite table qui monte à Vichy en lieu et place de l'Aromate. Aux commandes de cette salle Napoléon III, Emmanuel et Lucie qui ont su fidéliser leur clientèle avec des prix abordables et une cuisine dans l'air du temps comme en témoigne notre dernier repas : escargots de Bourgogne gratinés au beurre de noisette parfumé à l'anis du Limousin, terrine de canard comme à Sarlat, rouget et saint jacques rôtis avec un risotto Arborio au chorizo puis le Paris-Brest ou le « Eton Mess » aux fraises, une meringue concassée avec de la crème et des fruits des mamies anglaises. A suivre de très près, c'est incontestablement une adresse en devenir !

■ L'ETNA

65, rue de Paris

VICHY

☎ 04 70 98 47 85

www.etna-vichy.com

Ouvert le mercredi soir ; du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 26 € à 38 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 23 €. Terrasse.

Giuseppe Di Bella et son épouse Anne-France vous accueillent avec le sourire dans leur belle salle moderne et chaleureuse à l'image de la cuisine du chef. Giuseppe a gardé de sa Sicile natale l'amour des parfums méditerranéens tout en finesse et en arômes ses compositions vous font voyager au cœur de la gastronomie italienne. Très attaché à la qualité et à l'authenticité des produits utilisés, le chef privilégie toujours ses achats en frais et sélectionne rigoureusement les spécialités qu'il fait venir d'Italie. Quelques extraits des menus *primi piatti* et *secondi piatti* : *tartare di manzo Charolais tagliato al coltello e piccole verdure alla siciliana* (tartare de charolais coupé au couteau et petits légumes à la sicilienne), puis le *filetto di branzino, caviale di melanzana e piccolo succo di pomodoro* (filet de bar, caviar d'aubergine et petit jus de tomate à l'huile d'olive) ou *risotto Arborio alla moda spagnola* (risotto Arborio comme une paella), terminez par la *panna cotta al latte di mandorla e salsa di prugne* (crème cuite au lait d'amandes et coulis de prunes). La carte des vins italiens vous surprendra par sa qualité et l'ampleur du choix !



Maison Decoret.

■ **L'HIPPOCAMPE**

3, boulevard de Russie, VICHY

☎ 04 70 97 68 37

Fermé en novembre. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 29 € à 85 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 18 €. Tous les amateurs de produits marins connaissent cette adresse. Et pour cause, depuis des années, et avec une régularité sans faille, vous pourrez venir y déguster le homard breton en deux services, la lotte et la sole, le turbot et le bar sauvage, mais aussi fruits de mer, langoustines, huîtres Gillardeau, et bouillabaisse sur commande... La présentation soignée des assiettes et l'attention toute particulière sur la qualité des produits tant pour les poissons que les viandes font de cet endroit, un lieu dédié au plaisir des plus fins gourmets. Dégustez par exemple, les millefeuilles de petits barbets bretons et julienne d'encornet poêlé avec câpres et tomates confites, puis les médaillons de grosse lotte poêlée et estouffade de légumes verts et blancs assaisonnés d'anchois et d'olives et fumet safrané, terminez avec le suprême chocolat noir avec ses poires pochées caramélisées, beurre et vanille Tahiti. Les amateurs de viande ne sont pas pour autant oubliés, ils apprécieront la cuisson de lapereau rôtie minute, le tournedos filet de salers ou les rognons de veau. Tout était plus que parfait !

■ **MAISON DECORET**

15, rue du Parc, VICHY

☎ 04 70 97 65 06 – Fax : 04 70 97 80 11

www.jacquesdecoret.com

Fermé en février et en août. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h30 à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Menus de 68 € à 170 €. Menu enfant : 25 € (et 40 €). Formule du midi : 40 €. Formules séjour-stage : 520 €. Cette année, la maison Decoret a fait son entrée dans le club très sélect des établissements labellisés Relais et Châteaux avec, pour Jacques Decoret, le titre de grand chef. Au premier étage du chalet, Martine Decoret a aménagé cinq merveilleuses chambres contemporaines et sobres, faites de

lignes pures et de matériaux nobles, avec cette petite touche qui rend hommage à Napoléon III et à l'impératrice Eugénie au travers d'un meuble ou un objet décoratif. La salle de restaurant donne sur le parc des Sources, mais aussi sur la cuisine, vitrée. Entrons sans plus attendre dans l'univers du chef avec le maïs frit « dans tous ses états » et son foie gras des Landes « pour accompagner », puis savourez le rouget de l'île d'Oléron en écailles rôti avec sa semoule de chou-fleur pour adoucir avec ses concombres et olives noires ou le pigeon mial doré avec ses grains de coco de Paimpol et poivron rouge confit, terminez avec « comme une farce », un tube de dragées au poivre Sarawak accompagné d'un chocolat lacté et pêche sanguine. Le chef vous propose aussi des stages de cuisine, en général le lundi de 9h à 12h30, suivi d'un déjeuner.

■ **MICHELANGELO'S**

44, rue Eugène-Gilbert, VICHY

☎ 04 70 32 85 15 – michelangelo-s.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 26 € à 34 €. Formule du midi : 17 € (du mercredi au samedi). Accueil des groupes. Vente à emporter. Une touche transalpine au cœur de Vichy, c'est ce que propose Michelangelo Straneo qui a travaillé dans les plus grands restaurants comme celui d'Emile Jung à Strasbourg, à Gstaad en Suisse, puis chez Didier de Courten à Sierre avant d'ouvrir son premier restaurant à Colmar puis de rejoindre Vichy où sa table est considérée comme l'une des meilleures de la région quand on parle de saveurs transalpines. Vous en doutez ? Alors suivez le guide, avec une pressée de courgettes grillées, dos d'églefin, peperoni et gouttes de citron confit et olives, des spaghetti à la fondue de tomate fraîche et perlage à la truffe noire, des ravioli de veau, bouillon à pot au feu et dés de foie gras sans oublier la crème au mascarpone et amaretto, glace à la banane au caramel et goutte de fruit de la passion. Un vrai plaisir de changer les habitudes de nos palais.

■ LE N3

111, boulevard des Etats-Unis,
VICHY

☎ 04 70 30 82 00

www.vichy-spa-hotel.fr/hotel/restaurants/
restaurant-gastronomique

Ouvert du lundi au jeudi le soir ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Déjeuner du lundi au jeudi au Bistrot des Célestins. Menus de 48 € à 140 €. Carte : 40 € environ (le plat). Formule du midi : 43 €. Accueil des groupes. Terrasse. Le N3 est un restaurant gastronomique qui propose une cuisine diététique saine, équilibrée et savoureuse.

Simplement maîtrisée par les assaisonnements, les cuissons et les calories. Tout n'est que question de proportion... Découvrez tous les secrets de l'enseigne « Saveurs, Plaisir et Santé » dont voici quelques extraits : espumas de vichyssoise à la truffe et vapeur de poisson bleu avec râpé de pomme verte, puis tronçon de turbot de Bretagne rôti au romarin et à l'ail frais avec ses légumes du moment en cocotte ou ris de veau aux deux asperges et jus réduit aux agrumes... et dessert maison selon les inspirations du chef pâtissier...

Côté brasserie, la terrasse du Bistrot des Célestins nichée au cœur du parc Napoléon III, vous invite à savourer des mets étudiés selon une cuisine régionale et les tentations du moment, tandis que le salon privé vous accueille pour un déjeuner d'affaires en toute intimité.

■ LA TABLE D'ANTOINE

8, rue Burnol, VICHY ☎ 04 70 98 99 71

www.latabledantoine.com

Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 32,90 € à 62,90 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 19,90 € (et 21,90 €). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Cette année La Table d'Antoine a fêté ses vingt ans et pour l'occasion, Antoine Souillat propose un menu anniversaire ! Il aime mélanger les saveurs en alliant les produits locaux à des produits plus exotiques, le mélange est extraordinaire, car il révèle des goûts inconnus. A midi, dégustez l'œuf surprise au velouté de châtaignes poudré de jambon cru d'Auvergne, puis le filet de truite rose désarêtée farcie aux coquillages et pommes de terre écrasées, terminez par la banane rôtie aux épices et aux fruits secs, palmier et sorbet passion. Extrait du menu anniversaire, terrine de foie gras de canard mi-cuit aux noix fraîches accompagné d'un espuma de cidre et pommes séchées, filet de pagre cuit à basse température au safran de Marcenat et son étuvée de topinambours, magret de canard à la crème de chorizo et sa choucroute au curry doux, nougatine au grué de cacao et sa crème légère au praliné et sa poire pochée au citron

vert. Toujours dotée d'un excellent rapport qualité-prix, une adresse où l'on retourne, que l'on recommande, dans un cadre ravissant !

■ LA TABLE DE MARLÈNE

Boulevard de Lattre-de-Tassigny
La Rotonde, VICHY ☎ 04 70 97 85 42

Fax : 04 70 97 85 43

www.restaurantlarotonde-vichy.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 29 € à 48 €. Accueil des groupes. Animation.

Dans le décor raffiné et confortable du restaurant de 60 couverts de la rotonde, sur le lac d'Allier, Marlène Chaussemy, chef de cuisine confirmée vous propose une cuisine actuelle et créative, inspirée des saisons et valorisant les produits et les producteurs locaux (notamment ceux du Grand Marché). Les menus inspiration vous permettent de déguster les ravioles de saumon Label Rouge, crustacés et calamars grillés à la plancha, puis le dos de cabillaud de petit chalu et son riz carnaroli préparé façon paella ou le tendron de veau fondant Label Rouge élevé sous la mère cuit doucement avec carottes mijotées et tagliatelles maison aux épinards, terminez par l'exkimo à la griotte et amande Val Di Noto. Les menus harmonie gourmande annoncent une fine crème d'endive blanche, coquilles Saint-Jacques et sa viennoise aux noisettes torréfiées, puis le pavé de faux-filet aubrac, foie gras de canard poêlé et jus infusé aux plantes du jardin, terminez avec la poire version panacotta et sa tarte soufflée au guajana ! Tout est parfait, très original autant pour l'œil que pour le palais et savoureux !

Autre adresse : Bistrot de la Rotonde – en rez d'eau. Fermé le lundi, sauf en saison. Du jeudi au samedi soir à partir du printemps.

■ CHÂTEAU D'YGRANDE

Le Mont, YGRANDE ☎ 04 70 66 33 11

Fax : 04 70 66 33 63

www.chateauygrande.fr

Fermé du 2 janvier au 28 février et les 24 et 25 décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 73 €. Menu enfant : 16 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin.

Un château d'une beauté à couper le souffle, un parc superbe, un haras, une piscine et de vrais plus pour la clientèle de l'hôtel qui ne s'échappe pas à l'heure du déjeuner ou du dîner car la table mérite le détour. Et si vous n'êtes pas client de l'hôtel, peu importe, les portes sont grandes ouvertes et la gastronomie vous tend les bras. Au menu, un consommé de bœuf façon thaï, un filet de rascasse cuit dans son jus, pommes de terre à la vapeur et une déclinaison d'ananas en chaud, en froid et en glacé. Une table très élégante, une cuisine raffinée, pourquoi se priver d'une telle adresse ?

COQUILLES SAINT-JACQUES © NEWHOUSE - FOTOLIA

Cantal

■ L'OH À LA BOUCHE !

4, rue du 14 Juillet

AURILLAC

☎ 04 71 48 27 17

www.lohalabouche.com

lohalabouche@neuf.fr

Ouvert du dimanche au vendredi le midi de 12h à 14h ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 31 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter (traiteur).

Le chef Régis Lebrun a su trouver son public : une clientèle essentiellement d'affaires, mais pas que, qui pousse la porte du restaurant afin d'apprécier une déco intimiste tout en noir et blanc et une lumière tamisée qui laisse découvrir la jolie présentation des assiettes du chef. L'Oh à la Bouche a misé sur une carte saisonnière, variée et créative, renouvelée quatre fois par an. La part belle est faite aux produits locaux sauf ceux exotiques, à l'image du sel rouge d'Hawai... Car se côtoient aussi bien le traditionnel aligot-salade que la terrine de lapin ou le sandre. La petite adresse qui monte à Aurillac.

■ RESTAURANT QUATRE SAISONS

10, rue Champeil, AURILLAC

☎ 04 71 64 85 38

<http://quatresaisons.onlc.fr>

Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h15 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h

à 13h15. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 58 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17,50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Les Quatre Saisons, situé dans une rue qui ne paie pas de mine, poursuit une route très bien tracée, la réputation de la maison n'étant plus à faire. Le couple de nouveaux propriétaires a toutefois imposé sa touche, avec une cuisine soignée, et curieuse, à l'image de la truffade inversée (la tomme est cuite séparément des pommes de terre) et de la compotée de lièvre à l'huile de truffes. De la plus simple mousse d'écrevisse au plat le plus élaboré en passant par la glace à la chicorée, tout est réalisé en cuisine par un cuisinier que l'on a connu à Conques. La carte est riche en produits locaux mais également plus raffinée en proposant du foie gras ou des Saint-Jacques à l'assaisonnement divers et varié.

■ LA TABLE DES MATIÈRES

4, place de l'Hôtel-de-Ville

AURILLAC

☎ 04 71 48 25 50

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 30 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.

La Table des Matières a réussi le pari d'afficher salle comble en très peu de temps. Il faut dire que la cuisine créative et inventive de Sophie a de quoi ravir les palais les plus fins. La cuisinière

établit une carte qui change environ tous les mois pour tirer le meilleur des fruits et légumes de saison. Seuls le poisson et le vin ne sont pas produits localement alors que tout le reste est issu du Cantal. En salle, son compagnon Florian assure le service mais également la discussion avec les clients. Au-delà de l'aspect gustatif, la Table des Matières offre un décor « intello », les tables et les chaises, parfaitement « stylées » étant agencés au milieu de piles de livres, des photographies splendides ornent les murs. Sur deux étages, l'ambiance intimiste, feutrée, ferait penser à un café-littéraire. Avec la qualité de la cuisine en plus.

■ RESTAURANT PUECH – HÔTEL BEAUSEJOUR

Le bourg, CALVINET

☎ 04 71 49 91 68

Fax : 04 71 49 98 63

www.cantal-restaurant-puech.com

info@cantal-restaurant-puech.com

Fermé du 15 janvier au 15 février. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Fermé uniquement le lundi en juillet et en août. Menu unique à 40 €. Carte : 50 € environ. Formule : 26 € (sauf le week-end). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Situé au cœur de la Châtaigneraie cantalienne, Le Beauséjour est un écrin de luxe au milieu de la verdure. Une très belle maison qui accueille le visiteur dans un espace aux tons colorés et chaleureux. La carte du restaurant recèle des trésors locaux, qui varient selon les saisons, mais laisse également place à l'imagination du chef, Louis-Bernard Puech qui fête en 2012, ses 30 ans derrière les fourneaux que ses parents avaient mené de main de maître avant lui. Ici, la biche côtoie le lièvre, le foie gras la châtaigne sans oublier le chou farci à la façon du chef (lentilles de la planèze, ris et rognon de veau, cèpes, réduction de vin de marcillac), le gros canelloni de légumes et de tourteau, la tranche épaisse de quasi de veau de lait, gratin de macaronis au cantal doux et la star des desserts, le sablé à la châtaigne, poêlée de pommes reinette, crème glacée au miel de châtaignier. A nos yeux, l'une des plus belles tables du Cantal !

■ LES PORTES DE L'AUBRAC

21, avenue du Président-Pompidou

CHAUDÉS-AIGUES

☎ 04 71 23 51 18

Fax : 04 71 23 58 26

www.portes-de-laubrac.fr

portes.de.laubrac@wanadoo.fr

Ouvert du vendredi au mercredi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Ouvert 7j/7 d'avril à octobre. Menus de 15,40 € à 22,90 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Au cœur de Chaudés-Aigues, vous serez surpris par le charme de l'établissement. La salle de restaurant a été décorée avec des atmosphères différentes selon le lieu où l'on se trouve : ambiance 1900, brasserie, cabane forestière. Ainsi, suivant votre humeur et vos goûts, vous choisirez l'atmosphère qui vous convient. Quatre menus de qualité sont proposés. La cuisine, exclusivement faite maison, est excellente. On savoure, entre autres mets, une tarte fine de Laguiole aux éclats de foie gras, les lasagnes de bœuf à la tomme fraîche et au cantal, une coupétade à la gentiane au miel de montagne. En été, profitez de la terrasse, vous déjeunerez dans un cadre de verdure. Un excellent rapport qualité-prix.

■ SERGE VIEIRA

Le Couffour

CHAUDÉS-AIGUES

☎ 04 71 20 73 85

www.sergevieira.com

contact@sergevieira.com

Fermé du 28 novembre au 5 avril. Ouvert du jeudi au lundi de 12h30 à 14h et de 19h à 21h. Menus de 55 € à 85 €.

En contrebas d'un donjon, offrant une vue panoramique sur la vallée de Chaudés-Aigues, une structure de verre, de pierre et d'acier. Bienvenue chez Serge Vieira, Bocuse d'Or 2005. On se lamentait de le voir s'installer mais notre patience a largement été récompensée. La cuisine est à l'image du décor, contemporaine et les assiettes millimétrées. Chaque création est une œuvre d'art imaginée avec les produits de saison et pensée développement durable. Souvenir ému pour le foie gras cuit, coulis de mandarine et rougaille ou un grand classique, les joutes de bœuf cuites longuement, carottes fondantes à la cardamome. Sauf que Serge offre à ce plat historique une vision du XXI^e siècle. Il faut presque faire abstraction de l'intitulé pour éviter que ne remontent à la surface du palais des souvenirs de ce plat goûté chez mamie Denise. Celui de mamie est délicieux, celui de Serge est inclassable !

■ AUBERGE FLEURIE

Place du Barry

MONTALVY

☎ 04 71 49 20 02

Fax : 04 71 49 29 65

www.auberge-fleurie.com

info@auberge-fleurie.com

Logis de France. 3 cheminées, 3 cocottes. Fermé du 4 janvier au 11 février. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 24 € à 45 €. Formule du midi : 15 € (sauf dimanche). Vin au verre. Terrasse. L'auberge est située au cœur du village et elle est animée depuis longtemps par Jean-Pierre Courchinoux, le plus grand passionné de vins que nous connaissons.



© RESTAURANT LE JARROUSSET - LUC OLIVER

Le Jarrousset.

Sa cave, sa carte sont phénoménales et quand il ferme son auberge, ce n'est pas pour se reposer, c'est pour filer dans les vignes nous dénicher de bonnes bouteilles. Il ne vous restera plus qu'à trouver le plat qui se marie le mieux avec la bouteille. Alors quel vin avec le craquant au confit de lapin, coulis de potiron, embeurré de châtaigne ? Quel nectar avec le mignon de porc poêlé à la crème de baies roses ? Et enfin, quel vin de dessert avec le fondant au chocolat, coulis de fruits rouges, parfum chocolat au lait nougat. Vous n'avez pas d'idée ? Demandez à Jean-Pierre, il saura vous conseiller !

■ LE JARROUSSET

RN122, MURAT

☎ 04 71 20 10 69

Fax : 04 71 20 15 26

www.restaurant-le-jarrousset.com

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 22 € à 73 €. Carte : 45 € environ. Formule : 16 €. Jardin. Terrasse. Vente à emporter (service traiteur).

Ce restaurant, situé entre Massiac et Murat, au cœur de la vallée de l'Alagnon, vous propose une cuisine élaborée à base de produits régionaux. Le cadre est agréable, surtout pour la jolie vue offerte, au-delà de la piscine, sur les reliefs environnants. Le repas peut être pris dans l'une des deux salles, le tout sous l'œil avisé d'Isabelle. Son époux, le chef Jérôme Cazenave, formé notamment chez Bocuse et Bras, joue la partition d'une cuisine régionale mais sophistiquée, basée

sur des produits frais avec une carte en constante évolution épousant le fil des saisons et l'imagination du cuisinier. Vous pourrez goûter les escargots liés au beurre d'herbes, la tubologie du cornet de Murat mais ce que nous préférons, ce sont les huîtres pochées qui s'assaisonnent de mangue et fruits de la passion, les ris d'agneau d'ici braisés aux morilles du pays et la tarte au chocolat Kacinoa, caramel salé et sorbet fromage blanc.

■ L'ANDER

6, avenue Commandant-Delorme

Ville basse

SAINT-FLOUR

☎ 04 71 60 21 63

Fax : 04 71 60 46 40

www.hotel-ander.com

Tous les jours de 12h à 13h30 ; du lundi au samedi de 19h à 21h. Menus de 16,80 € à 44 €. Accueil des groupes. L'Ander a été rénové avec soin pour apporter une ambiance chaleureuse et tout le confort nécessaire à un bon séjour. Le chef, Francis Delmas, sait marier à merveille les saveurs du terroir dans une cuisine évolutive. Vous y goûterez les plats régionaux comme le pounti, le chou farci, et des adaptations toutes personnelles comme celle du ris de veau au porto, ou celle du dessert de nougat aux lentilles tout simplement délicieux. Dans ce cadre très agréable, vous retrouverez le goût et la simplicité qui en font une adresse fortement recommandée.

■ AUBERGE DE L'ALLAGNONETTE

Le Bourg

SAINT-PONCY

☎ 04 71 23 12 85

Fax : 04 71 23 11 30

www.auberge-allagnonette.com

Fermé du 1^{er} au 8 janvier. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Ouvert 7j/7 de mai à septembre. Menus de 19 € à 29 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Un ancien couvent tout près de l'église sert de cadre à cet hôtel-restaurant. Du bar à l'entrée, on passe dans une salle spacieuse à la décoration à la fois simple et soignée. Au niveau des spécialités, la région est bien présente avec par exemple, le chou farci, la truffade, le coq au vin, la bavette de salers ou encore la tarte au cantal, le pounti, la salade de pieds de porc et de lentilles. Mais cela n'empêche pas le chef de passer la frontière du terroir pour concocter des petits plats tout en finesse, comme le marbré de foie gras fondu aux figues, le dos de sandre rôti à l'aneth, la poêlée de ris de veau au porto.

■ FERME-AUBERGE DU BRUEL

Le Bruel, SAINT-ILLIÉ

☎ 04 71 49 72 27

Fax : 04 71 49 73 25

www.aubergedubruel.com

Fermé de novembre au 15 avril. Ouvert du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Menu unique à 27 €. Menu enfant : 12 €. Terrasse. Boutique. C'est une très bonne adresse où l'on peut goûter une cuisine d'excellente qualité dans un décor rustique, simple et agréable. Un beau jardin ombragé accueillera vos repas aux beaux jours. Françoise et Laurent Fleys savent tirer le meilleur parti de leurs produits frais concoctés en spécialités régionales divines, confites ou en conserve. Les portions sont généreuses, la viande est un délice. Ne pas rater le fameux pounti ou la truffade et, surtout, se laisser tenter par le délicieux carré de porc au miel, le foie gras, les tartes aux fruits. On ne s'arrêterait pas ! Il est conseillé de repartir avec les produits de la ferme – conserves de canard gras, charcuterie, volailles à rôti – proposés à la vente.

■ LE BAILLIAGE

Rue Notre Dame, SALERS

☎ 04 71 40 71 95

Fax : 04 71 40 74 90

www.salers-hotel-bailliage.com

Fermé du 15 novembre au 6 février. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 22 € à 45 €. American Express. Terrasse. Une institution, un mythe, une adresse incontournable au pays de la Salers. Cette maison familiale est une magnifique auberge dans le sens noble du terme. Depuis des lustres, elle

sait recevoir les habitués, les touristes dans un cadre authentique et où la tradition est de mise. Tout ici sonne Auvergnat, de l'entrée au dessert et voici ce que nous vous conseillons : jambon de montagne et saucisson ou le célèbre pounti et sa petite salade à moins que vous ne préfériez le feuilleté au bleu d'Auvergne. A suivre, saucisses de Salers aux choux, coq au vin d'Auvergne, tripoux à la Naucelloise ou truite meunière pour conclure par la ronde de fromages d'Auvergne. Une adresse authentique comme on les aime !

■ HÔTEL DE LA TERRASSE

Le Bourg, VIELLEVIE

☎ 04 71 49 94 00

Fax : 04 71 49 92 23

www.hotel-terrasse.com

Du mardi au dimanche de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 19h à 20h30. Menus de 27 € à 42 €. Carte : 35 € environ. American Express. Terrasse. Quel plaisir de se restaurer en terrasse sous la glycine à deux enjambées de la piscine pour profiter de la cuisine du chef Christophe qui oscille entre spécialités de la vallée du Lot, de l'Auvergne et de la Méditerranée. Et s'il ne fait pas beau, on se réfugie dans la salle principale au décor traditionnel et authentique. Que diriez-vous d'un magret de canard aux cerises ? A moins que vous ne préfériez une truite meunière comme on en trouve presque plus dans les restaurants. Christophe sait y faire et nous, on apprécie de venir chez lui surtout que les prix sont loin d'être explosifs.



L'Auberge de l'Allagnonnette.



Haute-Loire

© MARCO WAIVER - FOTOLIA

■ RESTAURANT PHILIPPE BRUN – HÔTEL LE HAUT-ALLIER

Le Pont d'Alleyras, ALLEYRAS

☎ 04 71 57 57 63

Fax : 04 71 57 57 99

www.hotel-lehautallier.com

reservation@hotel-lehautallier.com

Fermé de mi-novembre à mi-mars. Fermé le lundi et le mardi sauf en juillet et en août. Menus de 35 € à 90 €. Carte : 55 € environ. Groupes acceptés. Terrasse.

Avec Régis Marcon du Puy en Velay, Philippe Brun est l'un des meilleurs chefs du département. Lozérien d'origine, il fusionne avec sa région. Tout ce que la nature offre se retrouve dans ses assiettes. Michelle, son épouse et fille de négociant, se charge naturellement des vins ; à la recherche de rares flacons ou des crus malicieusement vinifiés par les producteurs régionaux. A la carte, vous trouverez entre autres, le délicat velouté senteur d'Asie aux coquillages, le tronçon de queue de lotte nacrée, des assiettes de piccata de ris de veau, ou l'agneau du marché de Saugues. Une excellente table gastronomique !

■ LA TABLE DU BARRET

Bransac, BEAUZAC

☎ 04 71 61 47 74 – Fax : 04 71 61 52 73

www.latabledubarret.com

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Menus de 29 € à 70 € (le menu à 29 € contient une entrée et un plat ou un plat et un dessert). Menu enfant : 12 € (plat et dessert). Formule du midi : 19 € (uniquement à

midi, en semaine, hors jours fériés). Hôtel (chambre simple : 55 €, chambre double : 60 €). Derrière les fourneaux de l'Auberge du Barret se cache Sandy Caire. Avec l'aide de son second en cuisine et de sa mère en salle, ce jeune cuisinier a une manière bien à lui de travailler et cherche avant tout à réaliser, chaque jour, sa passion : la cuisine. Avec ce lui, les grands chefs du département ne craignent plus pour l'avenir gastronomique de la région : la relève est assurée. Sandy Caire est déjà Toque d'Auvergne, c'est dire ! C'est un véritable pari qu'il s'est lancé en venant s'installer à Beauzac. Depuis 2002, loin des bruits de la ville, il s'attelle à être l'artisan-cuisinier qu'il a envie d'être en utilisant avec imagination et créativité des produits du terroir de qualité. Sandy Caire a du talent et le détour par Bransac en vaut la peine !

■ L'AIR DU TEMPS

Confolent, BEAUZAC

☎ 04 71 61 49 05

Fax : 04 71 61 50 91

www.airdutemps.fr

air.du.temps.hotel@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 19h30 à 21h. Menus de 12 € à 55 €. Accueil des groupes. L'Auvergne est une terre de terroirs, personne ne le contestera. Si vous avez envie d'apprécier ces terroirs et les saveurs particulières des produits de cette région, il faut venir se glisser dans la salle de ce restaurant. En cuisine, la brigade s'active pour vous servir les lentilles vertes du Puy, les escargots de Grazac, la liqueur de Verveine du Velay mais aussi le foie gras, les poissons

d'eau douce et évidemment, les famux fromages d'Auvergne. C'est une cuisine sans prétention mais bien réalisée et toujours dans l'air du temps !

■ LA CAVE GOURMANDE

27, rue du 4-Septembre
BRIOUDE

☎ 04 71 74 82 56

www.lacave-gourmande.fr

contact@lacave-gourmande.fr

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 19h. Ouvert le midi et le soir pendant l'été. Réservation recommandée. Menu unique du jour : entrée, plat, dessert. Vin au verre. Cave à vin, épicerie fine.

Ici, la cuisine du jour est reine : une entrée, un plat, un dessert. Le menu change tous les jours au gré des saisons, du marché, de l'inspiration et des envies d'Emilie. Chou farci, piccata romana, tajines, baecoffe, cuisine provençale, d'ici ou d'ailleurs... toutes les saveurs sont les bienvenues. Une spécialité : la terrine de campagne maison. Une échappatoire permettra à ceux qui ne seraient pas convaincus par le plat, de commander la planche de charcuterie ou de fromages, sélectionnés chez des producteurs locaux. Chaque plat saura trouver son vin, puisque pas moins de quinze références de la cave peuvent être servies au verre. Dans la boutique, Eric présente ses vins sans grande prétention. Ce ne sont que des coups de cœur ! Côté épicerie, les produits de petits producteurs ou de grandes maisons, faisant la réputation de la région, ont été soigneusement choisis. Vous pourrez composer votre panier en mangeant !

■ HÔTEL RESTAURANT LA POSTE CHAMPANNE

1, boulevard du Docteur Devins

BRIOUDE

☎ 04 71 50 14 62

Fax : 04 71 50 10 55

www.hotel-de-la-poste-brioude.com

Fermé en février. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 24 € à 47 €. Formule : 16 € (du mardi au samedi). Formule à 11 € les midis, en semaine. Accueil des groupes. Hôtel (de 50 € à 75 € la nuit).

Un accueil chaleureux, des produits du terroir de qualité, un savoir-faire transmis d'une génération à l'autre, un soupçon d'arômes et beaucoup d'imagination : voilà la recette du succès de ce restaurant familial. La clientèle de ce restaurant vient de l'hôtel, mais aussi des alentours. Chaque jour, Hélène Chazal nous propose un menu différent. Depuis les diverses salles du restaurant, on perçoit la passion avec laquelle les mets sont préparés tout en appréciant la convivialité et l'hospitalité du personnel. Typiquement auvergnats et de saison, les produits utilisés ont su faire de ce restaurant un lieu incontournable du département. Du flamy de foie-gras à la

farandole de desserts, en passant par le bœuf bourguignon mijoté au gamay et le plateau de fromages d'Auvergne, nos sens n'ont de cesse d'être éveillés, nos papilles flattées, notre estomac comblé. L'une des spécialités reste le tripoux gratiné au bleu avec des lentilles, ainsi que le chou farci aux escargots et hachis de pieds de porc... Un régal ! Les gourmands apprécieront également les mises en bouche et autres mignardises tout au long du repas.

■ LA TOUR

Route du Fraise, DUNIÈRES

☎ 04 71 66 86 66

Fax : 04 71 66 82 32

www.hotelrestaurantlatour.com

Fermé du 25 février au 27 mars et du 14 au 21 novembre. Fermé le dimanche soir, le lundi midi et le vendredi soir. Menus de 23 € à 49,40 €. Menu enfant : 10,60 €. Jardin. Terrasse. Vin au verre.

A l'entrée du bourg, cet hôtel-restaurant, avec terrasse fleurie, domine Dunières. Il s'affirme au fil des ans comme l'une des très bonnes tables du département. Le chef de cuisine est de la bonne veine, dit-on, de ceux qui assimilent les – bonnes – recettes et développent une originalité toute personnelle qui fait le charme de la cuisine d'aujourd'hui. Normal quand on sait qu'il a longtemps travaillé aux côtés de Régis Marcon. Nous avons particulièrement apprécié la nage de Sain-Jacques et coquillages en émulsion safranée, le pavé de veau de pays et sa poêlée de champignons des bois, le caillé doux de la ferme de la Galoche et le duo pommes reinettes et coings crème glacée à la cannelle. Une vraie belle découverte.

■ HÔTEL-RESTAURANT LE PRIEURÉ

Place du Fer-à-Cheval

LAVOÛTE-CHILHAC

☎ 04 71 77 47 90

www.hotel-restaurant-leprieure-43.com

Fermé de janvier à février. Haute saison : ouvert tous les jours. Sur réservation en hiver. Menus de 22 € à 28 €. Carte : 10 € environ. Formule du midi : 14,50 € (menu du jour servi en semaine). Verre de vin ou kir offert sur présentation du guide ! Accueil des groupes (capacité d'accueil : 70 couverts). Terrasse. Fraîchement agrandie et rénovée. L'hôtel-restaurant le Prieuré vous propose une cuisine traditionnelle de qualité. Une spécialité parmi tant d'autres ? Le foie gras poêlé... Un régal pour les gourmets ! Une philosophie ? Le « fait maison ». Le leitmotiv du chef ? La passion. Rénové en 2011, l'établissement a vu sa terrasse être agrandie (tout comme les chambres de l'hôtel), et une deuxième salle de restaurant a été créée, permettant ainsi aux propriétaires d'accueillir les groupes et d'organiser des banquets (notamment des banquets « étape »). Si vous recherchez, lors de votre passage en Haute-Loire, un petit coin de charme proposant une cuisine raffinée, vous avez frappé à la bonne porte !

■ **COMME À LA MAISON**

7, rue Séguret, LE PUY-EN-VELAY
 © 04 71 02 94 73 – www.restaurant-43.com
Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi. De juin à août, fermé uniquement le dimanche et le lundi. Formule : 19 €. Menus de 24 € à 54 €. Terrasse. Vin au verre. Sur le piton rocheux qui domine la ville, juste en dessous de la cathédrale, on est chez soi à quelques pas ! Enfin presque, c'est comme à la maison. Accueil chaleureux, petite cour intérieure, musique tendance, livres en libre-service pour l'apéritif, plafond à la française, tout est fait pour que l'on soit à l'aise : apéritif au salon, puis dîner à la salle à manger. Le choix proposé à la carte ne manque pas d'originalité, la nourriture est fine et copieuse : entrecôte ou cuisse de canard ne vous feront pas peur. Les chariots d'entrées et de desserts sont fournis et originaux – soupe d'oranges sanguines, par exemple. Possibilité de prendre le vin au verre. L'été, vous profiterez de la magnifique terrasse en goûtant le calme de la vieille ville.

■ **COURT LA VIGNE**

Le Bourg, LAVAUDIÉU
 © 04 71 76 45 79 – Fax : 04 71 76 45 79
Fermé de décembre à janvier. Ouvert du jeudi au lundi. Service à 12h15 et 19h30. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 30 €. Carte : 25 € environ. C'est dans une ancienne bergerie que le couple Watel a pris ses quartiers, proposant une carte alléchante et imaginative. Selon les saisons, le chef accorde fruits, légumes et autres champignons pour le plus grand plaisir des visiteurs découvrant « la vallée de Dieu ». Croustillant de foie de volaille aux amandes, crevettes poêlées au potimarron, pintade rôtie aux châtaignes accompagnée de son assiette de légumes du marché : voilà un bref inventaire de ce que vous pourrez déguster en automne. Le cadre est atypique, le service sympathique : à tester !

■ **FRANCOIS GAGNAIRE**

4, avenue Clément-Charbonnier
 LE PUY-EN-VELAY
 © 04 71 02 75 55 – Fax : 04 71 02 18 72
 www.francois-gagnaire-restaurant.com
Fermé le dimanche soir, le lundi, et le mardi midi. En juillet et en août, fermé le dimanche midi, le lundi midi et le mardi midi. Service au déjeuner de 12h à 13h30 et au dîner de 19h30 à 21h. Menus de 28 € à 97 €. Menu enfant : 25 €. Groupes acceptés. L'autre Gagnaire, François, à peine 40 ans, a réussi à se faire une place dans l'ombre de l'immense Pierre, avec qui il aura d'ailleurs travaillé deux ans à Saint-Etienne et deux autres années à Paris. Entre-temps ? Un parcours prestigieux, deux ans comme chef de partie chez Chapel à Mionnay, l'Impérial Palace d'Annecy, la Tour Rose à Lyon et enfin chez Guy Lassaussaie à Chasselay. Il s'était fixé un but, devenir chef-propriétaire avant 35 ans, réussi. Ce natif de Haute-Loire est parvenu à se

faire un prénom, grâce à une cuisine de terroir relookée qui n'engendre jamais la mélancolie : une des plus belles tables auvergnates et pour s'en convaincre, il suffit de goûter les Saint-Jacques et foie gras de canard en fines lamelles, doucette et coulis de chutney aux agrumes, l'ombre chevalier des Cévennes juste saisi, son fumet à l'arabica réglissé, des endivettes caramélisées de David Chalendard et de conclure par une tarte au chocolat « Grand Cru » et une crème glacée au lait d'amande sur un tartare de griotte.

■ **RESTAURANT MONT ANIS – LE RÉGINA**

34, boulevard du Maréchal-Fayolle
 LE PUY-EN-VELAY
 © 04 71 09 14 71 – Fax : 04 71 09 18 57
 hotelrestregina.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 24,50 € à 45,50 €. Carte : 25 € environ. Formule : 18,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Le Mont Anis est le restaurant de l'hôtel 3-étoiles le Régina. Les clients de l'hôtel se mêlent alors aux nombreux ponots « aisés » fréquentant les lieux. La salle de restaurant est spacieuse, la couleur rouge des murs et la décoration chaleureuses. Le service est soigné et la carte nous met l'eau à la bouche. Millefeuille de « chips parmentier » aux escargots de Bourgogne à la Provençale, filet de sandre de nos rivières rôti à l'infusion de réglisse et sucs de volaille fermière, verrine exotique, une banane caramélisée et sa tuile croquante... Les assiettes, admirablement bien présentées, sont un délice visuel. On regrettera alors le fait que nos papilles ne puissent connaître cette jouissance gastronomique suggérée par la carte. La cuisine reste tout de même raffinée et agréable au palais.

■ **LE PRÉ BOSSU**

Le Bourg, MOUDEYRES © 04 71 05 10 70
 www.auberge-pre-bossu.com
Ouvert du 30 avril au 31 octobre. Menus : de 42 à 68 €. Cette belle maison donne le ton de ce qu'était autrefois le village de Moudeyres. Mais le confort rudimentaire d'antan a laissé la place à la modernité. La décoration est chaleureuse et actuelle. La maison vaut vraiment le détour aussi bien pour le cadre que pour sa cuisine. Le chef concocte des petites merveilles liant produits de saison et du terroir dans des plats faisant honneur avec grâce à la cuisine bourgeoise. Une belle adresse où vous vous régalez notamment d'un sandre à l'oseille tout simplement sublime. Parfois, la simplicité, ça a du bon.

■ **LA COULEMELLE**

Le Village, SAINT-BONNET-LE-FROID
 © 04 71 59 93 72 – www.regismarcon.fr
Fermé le lundi et le mardi. Menus de 25 € à 40 €. C'est ce que l'on peut appeler l'annexe bistrotière du restaurant de Régis Marcon. Il est ce qu'il a été à ses débuts à ses débuts, une auberge aux produits simples et authentiques qui a l'avantage de rester accessible à toutes les bourses, grâce à des tarifs abordables, qui

permettent de goûter à la tradition Marcon sans se ruiner. Les plats conservent l'originalité de ceux du chef, notamment la verrine de boudin aux pommes, la quiche aux escargots, noix et poireaux, la pièce de bœuf, raviolos de queue de bœuf, jus de cuisson au vin rouge et carottes sans oublier l'assiette de cochon Bio de « La Chalanconnière », choux et lentilles vertes du Puy.

■ LE FORT DU PRÉ

Route du Puy, SAINT-BONNET-LE-FROID
 ☎ 04 71 59 91 83 – Fax : 04 71 59 91 84
 www.le-fort-du-pre.fr

Fermé du dernier week-end de novembre au premier week-end de mars. Fermé le dimanche soir et le lundi en basse saison. Ouvert tous les jours en juillet et en août. Formule au déjeuner : 18 € (sauf samedi, dimanche et jours fériés). Menu enfants : 13 €. Menus : de 25 € à 68 €. Accepte les groupes. American Express. Terrasse. A Saint-Bonnet-le-Froid, au pays de Régis Marcon, il semble difficile d'exister médiatiquement face à ce très grand chef. Et pourtant, certains y arrivent. C'est le cas de Thierry Guyot qui mitonne une cuisine très axée sur les produits de la région. D'ailleurs à la fin de sa carte, chacun peut lire la provenance des produits qu'il défend notamment le foie gras et le canard du domaine de Limagne à Chappes, les escargots de la Maison de l'Escargot à Grazac (43), les truites du Lignon à Fay sur Lignon (43), la boucherie Chatelard à St Bonnet, les perles rouges du Velay d'Eric Pochon à St Julien Molesbathe (43) et bien d'autres. Grâce à ces producteurs et à son talent, Thierry concocte des rillettes de lièvre et lapin confit aux trompettes des morts, bouquet d'herbes aux noisettes torréfiées et petit pain de campagne, un crémeux de bolets aux escargots du Lignon, espuma aux herbes et mouillette de pain brioché sans oublier le faux filet de veau de pays cuit rosé, l'os à moelle rôti à la fleur de sel, fleurs de choux en risotto et jus aux Morilles.

■ RÉGIS ET JACQUES MARCON

Larsiallas, SAINT-BONNET-LE-FROID
 ☎ 04 71 59 93 72 – Fax : 04 71 59 93 40
 www.regismarcon.fr

Fermé du 18 décembre au 31 mars. Fermé le lundi au déjeuner en juin et en juillet. Fermé le lundi soir, le mardi et le mercredi de mars à mai, en novembre et en décembre. Menus de 115 € à 175 €. American Express.

Celui qui n'est pas sensible à l'actualité des grandes tables pourrait traverser ce village du Velay sans se douter une seconde qu'y exerce depuis plus d'un quart de siècle, l'un des plus grands chefs français. Régis Marcon, né à Saint-Bonnet et passionné par les champignons, a réussi l'improbable pari de faire connaître son village dans le monde entier, attirant jusqu'à lui les gourmets japonais et américains. La cuisine de ce génie est heureusement restée la même, dans un esprit ferme-auberge de grand luxe. A ce titre, l'impeccable menu découverte est imbattable en

termes de rapport qualité-prix. Pour la bonne bouche, voici de quoi titiller vos papilles : galette d'escargots aux herbes potagères, beignets croustillants et bouillon mousseux, filet de barbut en écaillés de châtaignes, étuvée de chou vert au beurre de cidre, râble de lièvre rôti, rillettes fondantes et quelques légumes d'automne puis des fromages d'Ardèche et d'Auvergne et des douceurs avec les chauds, les glacés et les pâtisseries à choisir suivant votre gourmandise.

■ RESTAURANT ANDRÉ ET VIVIANE CHATELARD

Place aux champignons
 SAINT-BONNET-LE-FROID
 ☎ 04 71 59 96 09

Fax : 04 71 59 98 75

www.restaurant-chatelard.com

Fermé du 4 janvier au 7 mars. Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation impérative. Menu de 20 € à 72 € (le menu à 20 € n'est pas servi le dimanche). Menu enfant : 10,58 €. Saint-Bonnet-le-Froid n'est plus à présenter : vous l'aurez compris, il s'agit là du véritable quartier général des chefs gastronomes ! C'est donc une cuisine raffinée, gastronomique, traditionnelle et de qualité que vous pourrez déguster ici. C'est au rythme de la nature, au fil des saisons et au grès des passions du chef que les menus sont composés. Le couple travaille essentiellement avec des producteurs locaux et s'attelle à décliner le terroir et sublimer ces produits à travers d'une cuisine généreuse, délicate et savoureuse. Dès cet été, André et Viviane Chatelard vous accueilleront dans les chambres d'hôtes qu'ils sont en train de créer, au cœur du village.

■ AUBERGE DU VELAY

17, Grand-Place
 SAINT-DIDIER-EN-VELAY

☎ 04 71 61 01 54 – Fax : 04 71 61 15 80
 www.aubergeduvelay.com

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi. Menu enfant : 12 €. Menus : de 26 à 49 €. Formule : 17 € (du mardi midi au vendredi soir). Carte : 40 € environ. Terrasse. L'entrée de ce restaurant traditionnel se trouve à côté du passage vouté. L'établissement a pris place dans une maison du XVII^e siècle, toute en pierres, en plein cœur du village. De l'autre côté, il jouit d'une terrasse ombragée, très appréciée lors des jours ensoleillés. La salle de restaurant a du charme avec ses poutres apparentes, ses fenêtres à petits carreaux et son mobilier en bois. Du côté des assiettes, vous ne serez pas déçus par cette adresse. Les plats proposés sont savoureux et copieux, la présentation est soignée. Au programme, le tout orchestré par Fabrice, carpaccio de thon frais, foie gras poêlé et vinaigrette aux herbes, carbonade flamande au jarret de bœuf et ses lasagnes de légumes, fromage blanc ou assiette de fromages secs et petite gourmandise sucrée pour conclure.

■ **RESTAURANT VIDAL**

18, place du Marché, SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL
 ☎ 04 71 08 70 50 – Fax : 04 71 08 40 14
 www.restaurant-vidal.com

Fermé du 16 janvier au 26 février. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi soir. Du 14 juillet au 15 août, fermé uniquement le lundi. Menus de 28 € à 80 €. Menu enfant : 14 €. Formule au Bistrot Justin : 20 € en semaine seulement. Accueil de groupes. Vente à emporter. Jean-Pierre Vidal et son épouse Chantal ont toujours cherché à évoluer en cuisine, au niveau des nouvelles techniques telles que le sous-vide, la cellule de refroidissement, le matériel de conservation... La recherche constante d'une cuisine de terroir où les produits viennent au maximum de 30 km aux alentours, ainsi que la volonté affichée de recréer une ambiance plus conviviale, en ajoutant du bois, de la pierre, de la lauze, des matériaux du pays, des meubles servant de vitrines pour les produits régionaux, accentuent le côté traditionnel de ce restaurant. A l'intérieur, l'espace est orné par de grands trompe-l'œil reproduisant les sites de la région. Jean-Pierre Vidal prépare quelques chefs-d'œuvre dont il a le secret. Les assiettes sont composées avec délicatesse, parfois dans des mélanges étonnants. Indiscutablement une référence parmi les restaurants auvergnats.

■ **LA RENOUÉE**

Cheyrac, SAINT-VINCENT
 ☎ 04 71 08 55 94 – www.larenouee.fr

Fermé de janvier à février. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 25,50 € à 45 €. Terrasse. Il est bon parfois de quitter Le Puy en Velay pour rejoindre le petit village de Saint-Vincent pour saluer le talent de Bruno Capraro installé dans son auberge depuis bientôt un quart de siècle. Son premier menu à lui seul mérite de rejoindre Saint-Vincent. Pour 25,50 €, dariole de coquillages, moules de bouchot et coques sur une fondue de panais à moins que vous ne préférerez la terrine de cœurs d'artichauts et son ketchup aux pêches. A suivre, le râble de lapin en ballotine et les fromages de la région. La prochaine fois, le menu avec quelques euros de plus pour découvrir d'autres créations aussi émouvantes que celles du premier menu.

■ **LA TERRASSE**

Le Bourg, SAUGUES
 ☎ 04 71 77 83 10 – Fax : 04 71 77 63 79
 www.hotellaterrasse-saugues.com

Fermé du 15 novembre au 15 février. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi. Formule : 22 € (sauf le samedi et le dimanche). Menus de 29 € à 70 €. Menu enfant : 12 €. American Express. Cet ancien bistrot est devenu un rendez-vous gastronomique incontournable. Il existe depuis 1795. Le restaurant dispose d'une salle à manger au charme intemporel et se prête à une pause gourmande reposante. Côté assiette, la cuisine est pleine de saveurs des bois mais surtout depuis

l'arrivée de Cyril, elle a fait un bon en avant. Nous avons été séduits par la galantine de canette servie tiède, royale de foie gras et potimarron, l'agneau du pays de Saugues de Clément Lebrat semoule grillée aux abricots secs, les fromages affinés d'Auvergne et du Gévaudan et enfin, nous avons eu envie d'un « câlin aux fruits des îles » avec au programme, ananas Victoria, cœur mangue, bavaoise mangue et crème glacée vanille.

■ **LA PETITE ÉCOLE**

Rilhac, VERGONGHEON ☎ 04 71 76 97 43
 www.restaurant-lapetiteecole.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi. Fermé le dimanche soir et le mardi midi. Réservation impérative. Menus de 29 € à 35 €. Terrasse. Franchir les portes de La Petite Ecole, c'est un peu revenir en enfance : une douce sensation de bien-être sublimée par la qualité et l'originalité des mets servis. Lionel et Sylvie Echaubard se sont lancés un véritable défi : propulser leurs clients des années en arrière, sur les bancs de l'école, tout en leur donnant de véritables leçons de gourmandise. Mission accomplie ! La salle de restaurant est une reconstitution parfaite d'une ancienne salle de classe : des tables transformées en bureaux d'écoliers aux sets en ardoise, tout y est. Blouses et souliers à l'entrée, protégés-cahiers recouvrant les menus, cartes de France et d'ailleurs en guise de tableaux : l'étonnement est grand tant le moindre détail a été pensé et réalisé. C'est comme si le fantôme du maître d'école des anciens élèves de Rilhac veillait sur nous-autres, apprentis gastronomes. Car il faut bien le dire : lorsqu'on commence à goûter aux amuse-bouches du cuisinier, une explosion de saveurs s'empare de nous et l'attente de la suite devient alors insoutenable ! Produits frais de saison et cuisine moderne d'exception, le tout agrémenté d'un accueil chaleureux : vous êtes à La Petite Ecole !

■ **LE BOURBON**

5, place de la Victoire, YSSINGEAUX
 ☎ 04 71 59 06 54 – www.le-bourbon.com

Fermé du 23 juin au 6 juillet, du 13 au 26 octobre et du 23 décembre au 26 janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Menus de 22 € à 56 €. Menu enfant : 12 €. Accueil des groupes. C'est certainement la meilleure table d'Yssingaux et elle a fêté en 2011 son centenaire. André Perrier apporte un soin tout particulier à sa cuisine et n'hésite pas à mêler les goûts primaires dans des salés-sucrés audacieux : pressée de foie gras de canard aux figues et abricots secs marinés au muscat, carré de veau « de nos paysans de Haute-Loire » en pavé moelleux, artichaut, grelots et gros lardons, légumes du marché, pavé de truite des eaux du Lignon, crème de carottes, copeaux de lard croustillant et compotée de chou en sont de parfaits exemples. Côté desserts, on notera la crémeux au chocolat et petite galette croustillante aux noisettes, clémentines. La carte est composée à 90 % de produits de Haute-Loire.



Hôtel-restaurant Le Radio.

Puy-de-Dôme

■ CHÂTEAU DE CODIGNAT

Bort l'Étang

BORT-L'ÉTANG

☎ 04 73 68 43 03

Fax : 04 73 68 93 54

www.codignat.com

reservation@codignat.com

Fermé du 1^{er} novembre au 22 mars. Ouvert du lundi au samedi et les jours fériés de 19h à 21h ; le week-end et les jours fériés de 12h30 à 14h. Menus de 57 € à 100 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier.

L'excellence au Auvergne, c'est ici à Bort-l'Étang dans un splendide château dont une partie date du XII^e siècle et une autre du XV^e. Depuis toujours, la table de ce château a été dans le peloton de tête des restaurants auvergnats. Elle l'est toujours aujourd'hui avec le chef Mathieu Barbet formé auprès de Bernard Andrieux à Durtol, de Stéphane Dupuy et Thierry Thiercelin à la Villa Bellerose à Saint-Tropez. Depuis son arrivée en 2009, il a imposé son style et satisfait des centaines de convives ravis de découvrir une cuisine haute en couleurs et en saveurs. Des beaux produits, de la technique et de la créativité et vous obtenez un menu inoubliable avec un filet de sandre enroulé dans de la chapelure de champignons, des légumes d'automne en vinaigrette et une tuile aux pignons de pin puis un dos de chevreuil en croûte de figues, fine purée de panais, légumes de saison glacés et jus relevé au cacao, quelques fromages de la région et un étonnant dessert composé de chocolats et de champignons.

■ HÔTEL RADIO

43, avenue Pierre-et-Marie-Curie

CHAMALIÈRES ☎ 04 73 30 87 83

Fax : 04 73 36 42 44

www.hotel-radio.fr

Ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi de 12h à 13h30. Menus de 50 € à 85 €. Formule du midi : 29 €. Accueil des groupes.

A l'instar des volcans d'Auvergne, on croyait cet Hôtel Radio endormi. Il n'en est rien. Il vient au contraire de se réveiller avec l'arrivée d'un nouveau chef, Wilfrid Chaplain, qui insuffle un second souffle à cette belle maison dirigée avec douceur par la famille Mioche. Wilfrid ne possède pas un CV clinquant et auréolé d'étoiles, mais il a pour lui un sérieux talent qui incite de nouveau les gourmets à monter sur les hauteurs de Chamalières pour voir de quel bois il se chauffe. Et à voir les mines réjouies des gourmets, on comprend aisément que ce chef réussit à chaque service à les convaincre en leur proposant une cuisine épurée qui s'inspire des richesses de l'Auvergne tout en puisant dans les différents terroirs de l'hexagone. C'est ainsi que l'agneau du pays côtoie une tuile au piment d'Espelette, que le bœuf du Bourbonnais se la coule douce avec une truffe de Carpentras et que les légumes du GAEC Mazon à Landogne convolent avec un blanc de cabillaud ou des filets de sole poêlés. Malgré ses origines normandes, Wilfrid consent à délaisser camembert, pont-l'évêque et autre livarot pour se concentrer sur les fromages d'Auvergne et un intitulé énigmatique, « fromages, l'un cuisiné, l'autre pas ».

Derrière le cuisiné, se cache une fourme d'Ambert que Wilfrid fait fondre avant d'y ajouter du lait, de la crème montée et de laisser prendre le tout au réfrigérateur. Une fois solidifiée, il surmonte cette fourme d'une compotée de mangue et potiron aux fruits secs. Il est alors temps de faire entrer en scène le second fromage, l'indéboulonnable saint-nectaire fermier.

■ AUBERGE

DES 500 DIABLES

Auberge de montagne
Chambon-des-Neiges
CHAMBON-SUR-LAC

☎ 04 73 88 81 71

www.500diables.com

500diables@gmail.com

Fermé du 2 novembre au 15 décembre. Menus de 29 € à 34 €. Menu enfant : 10 €.

L'auberge des 500 diables vous accueille toute l'année (sur réservation hors saison) à 5 minutes de la vallée de Chaudefour, à 3 minutes du lac Chambon. Au pied d'un des sommets du massif du Sancy, vous êtes à 8 km du château de Muroil dans un restaurant qui vous propose une cuisine auvergnate traditionnelle telle que l'aligot, la truffade, de la viande de Salers ou encore des cuisses de grenouille. L'auberge des 500 diables se situe à 1 200 m d'altitude. La décoration du restaurant vous rappellera l'ambiance de cette ancienne station de ski. Vous pourrez y trouver bon nombre d'objets d'autrefois hérités de la station.

■ EMMANUEL HODENCQ

Place du Marché Saint-Pierre
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 31 23 23

Fax : 04 73 31 36 00

www.hodencq.com

emmanuel.hodencq@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; du mardi au samedi le midi de 12h à 14h. Menus de 37 € à 75 €. Formule du midi : 27 €. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est sans conteste l'une des plus belles tables de la capitale Auvergnate. Emmanuel Hodencq est depuis quelques années sur la plus haute marche du podium et il fait tout sur le plan créatif pour y rester. Tout est ici est séduisant, le cadre, le personnel, le chef, les prix (27 € au déjeuner pour une telle maison, on ne peut qu'applaudir) et évidemment la cuisine qui ne reste pas ancrée dans son terroir Auvergnat mais passe par dessus les volcans pour aller voir ce qui se passe ailleurs comme par exemple, du côté de la mer avec un rouget en croûte de seigle tout simplement époustouffant. Les Saint-Jacques aux asperges sont elles aussi sublimes sans oublier le Paris-Brest qui reste un des desserts préférés du chef. C'est dire s'il le bichonne quand il vous le prépare.

■ LE CHARDONNAY

1, place Philippe-Marcobes
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 90 18 28

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h ; du lundi au samedi de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 23 €. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 11 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Proche de la cathédrale, un restaurant où il fait bon prendre l'apéro en attendant les plats que vous aurez choisis sur la carte en bois. Sélection de vins du mois à déguster en s'installant au comptoir des grappes incrustées. Vous pouvez aussi admirer les bouteilles qui ornent les étagères en bois tout autour de la pièce, agrémentée de colonnes en pierre du pays. La table fait découvrir des bonheurs : tartare coupé au couteau avec composes de terre au four, foie gras au torchon cuit au madiran, vraie purée maison, au beurre, pain du fournil Saint-Esprit, andouillette à la moutarde de Charroux, mousse au chocolat et crème brûlée pour terminer. Service jeune et souriant.

■ FLEUR DE SEL

8, rue Abbé-Girard
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 90 30 59

www.restaurantfleurdesel.com

Fermé en août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h15. Menus de 55 € à 75 €. Carte : 80 € environ. Formule : 30 € (sauf vendredi soir et samedi soir).

D'accord, il n'y a que des poissons, mais quels poissons ! Présentés dans de belles assiettes avec des dessous en bois, nappes en tissu, musique classique, déco jaune et pierre, tables rondes... La table est un vrai bonheur avec le bar poêlé, les Saint-Jacques, la salade de bulots et de pétoncles, la dorade, la chartreuse gourmande de langoustines, le sandre au lard et coco, le homard, le saumon, le turbot, les fromages, et les desserts surprenants comme le cheese-cake et le banoffee. Patrice à sans doute été inspiré par les grands chefs qu'il a cotoyé et sa cuisine est d'une grande régularité dans la qualité et les saveurs. Le choix des produits y est pour beaucoup. Le service participe allégrement à ce festival, surtout avec un léger accent anglais fort agréable.

■ GOÛTS ET COULEURS

6, place du Changil
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 19 37 82

www.restaurantgoutsetcouleurs.com

Ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 68 €. Formule du midi : 21 € (du mardi au vendredi). Terrasse. Un dîner presque parfait où on en prend plein les mirettes ! Vincent Dhumes a bien retenu les

expériences passées chez Leclerc et à l'auberge des Muletiers : l'assiette doit être belle, inventive et racée, servie dans un décor cosy et coloré. Les plats ont ce léger accent chantant du Sud, aux mélanges de saveurs admirablement composées comme ces langoustines aux ris de veau ou le cabillaud et risotto aux coquillages. Il est plaisant de s'installer sous la voûte de pierre qui répond à celle de l'entrée, les fauteuils sont confortables, tableaux et suspensions colorés donnent une ambiance chaleureuse et acidulée. Seul bémol : l'attente qui paraît longue à celui qui n'investit pas assez de son temps pour déjeuner... mais c'est le prix à payer pour une cuisine de qualité préparée avec des produits frais. Cette maison mérite les éloges...

■ JEAN-CLAUDE LECLERC

12, rue Saint-Adjutor
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 36 46 30

www.restaurant-leclerc.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menus de 48 € à 98 €. Formule du midi : 32 € (du mardi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse.

S'il fallait citer une table où manger se résume au plaisir de partager, sans esbroufe ni artifices, ce serait celle-ci. Cuisine à la présentation simple pour donner aux produits l'essentiel : le goût. La carte évolue à chaque saison : ravioli de champignons des bois en crème de chou vert et son piccata de foie gras chaud de canard ; cuisse confite de colvert du cul de sac rôti aux haricots coco et légumes d'automne ; homard bleu et mousseline de pomme de terre parfumée aux cépes ou encore un barbu en papillote de chou vert avec son coulis de potiron en crème de truffes. La carte des vins est toujours somptueuse, des classiques aux vins de propriétaires. Pas banal non plus, le format des cartes, inspiré par un grand photographe local, un endroit à découvrir les soirs où, Mesdames, vous avez envie de devenir princesse...

■ L'ALAMBIC

6, rue Sainte-Claire
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 36 17 45

www.alambic-restaurant.com

Fermé du 18 juillet au 15 août. Ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 22h ; le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h. Menus de 26 € à 36 €. Carte : 35 € environ.

S'il vous fallait choisir une adresse en centre-ville pour découvrir les saveurs auvergnates, choisissez l'Alambic. Rien de mieux pour découvrir l'aligot, la recette du chou farci, le potage de pois cassés ou pour s'attabler autour d'une assiette de « cochonnailles ». Autres réjouissances, la soupe au chou au cantal, l'os à moelle à la croque au sel et les tripoux aux

lentilles gratinés à la fourme d'Ambert. Pour finir, d'originaux desserts, comme la mousseline glacée ou Birlou ou le pain perdu maison, et vous voilà plongé dans vos souvenirs d'enfance. Le patron fort sympathique vous conseillera sur le choix des vins. Sa carte régionale de vins est très touffue, les vins d'Auvergne n'ont pas de secret pour les propriétaires de l'établissement. Si vous préférez les bordeaux ou bourgognes, une liste bien choisie vous est proposée. Une adresse du terroir comme on les aime, aux belles saveurs régionales, à deux pas de la place de Jaude.

■ L'AMPHITRYON CAPUCINE

50, rue Fontgiève
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 31 38 39

www.amphitryoncapucine.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h15. Menus de 28 € à 75 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 23 €. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Ce sont les fins gourmets clermontois qui affluent dans ce restaurant plein de créativité. Christophe Kovaks régale les palais les plus réfractaires avec une cuisine gastronomique travaillée avec des produits du Sud. Dans le cadre très classieux, comprenant une salle feutrée et un petit salon, l'Amphitryon accueille avec raffinement ses hôtes. En guise d'alléchant avant-goût, citons le croustillant de truffes d'été aux courgettes, la noix de ris de veau à la réglisse et la tranche épaisse d'Angus, réduction de banyuls. Suggestions pour le dessert : la tartelette mangue fraise et le « pique-nique sucré ». Sans oublier la carte des vins vraiment appréciable notamment pour les aficionados des vins du Languedoc-Roussillon. Accueil courtois et service impeccable.

L'Alambic.

© L'ALAMBIC



■ **LE PAVILLON LAMARTINE**

17, rue Lamartine
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 93 52 25

Fax : 04 73 93 29 25

www.pavillonlamartine.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h30 à 22h. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 17 €. Terrasse. L'âme de Gérard Anglard plane encore sur cette belle maison : qualité du lieu (une magnifique salle très lumineuse et une terrasse protégée du bruit), de l'assiette (Julien propose un pressé de saumon et des ravioles de langoustines entre autres plaisirs) et du service (Mathieu et son équipe sont aux petits soins pour vous). Sélection de vins courte mais bien choisie. Une adresse rajeunie et talentueuse. La cour d'entrée devient terrasse ombragée et calme aux beaux jours. Un endroit idéal pour passer un moment romantique et chaleureux. Calme, luxe et volupté...

■ **LA RÉGALADE**

9, rue Nestor-Perret
CLERMONT-FERRAND

☎ 04 73 37 57 15

www.restaurant-laregalade.fr

laregalade63@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 22 €. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Plus de 200 références de vins dont une dizaine au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (maximum 30 couverts). Terrasse : 15 couverts. Derrière le théâtre, une adresse pour déguster de bons vins autour d'une bonne table. De bons vins car le patron-serveur-sommelier, Cyril Sartre, peut vous en parler avec passion et connaissance. Servis en bouteille ou au verre à des prix raisonnables, les vins offrent un panorama de la France viticole. Nous parions que vous allez apprécier les plats préparés par Laurent Godet qui ornent l'ardoise... une mention toute particulière aux rougets, dont la saveur et la précision de cuisson nous ont bluffés. Les tons jaunes mélangés à la pierre sur parquet et chaises design donnent une touche originale à l'endroit. Cyril viendra tailler la bavette avec vous, reprenant à l'occasion l'accent méditerranéen. Mais pas question pour l'homme de repartir dans sa ville natale, l'Auvergne, c'est désormais chez lui. A une condition... Que Nîmes entre un peu dans l'arène clermontoise... Qui sait, avec un bon costières et un peu de tapenade...

■ **LE PRÉ CARRÉ**

Route de la Baraque

DURTOL ☎ 04 73 19 25 00

www.restaurant-leprecarre.com

contact@restaurant-leprecarre.com

Fermé du 1^{er} au 15 août. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; le

week-end le midi de 12h à 14h. Menu unique à 75 €. Accueil des groupes.

En lieu et place de Bernard Andrieux, Xavier Beaudiment s'est lancé dans une belle aventure gustative. On ne peut que saluer le talent de ce trentenaire inspiré en recherche permanente pour composer son unique menu avec les ingrédients du moment et les inspirations de la saison. Fort de l'enseignement du botaniste Guy Lalière, il maîtrise l'utilisation de plantes, herbes et fleurs comestibles... du goût, du goût, du goût. Enfin un chef qui prend l'engagement de vous satisfaire à chaque plat et nous gardons un souvenir exquis de l'escargot en blanc-manger, du suprême de pigeon rôti et du clafoutis aux fruits du verger. Trois plats sur huit qui restent gravés dans nos mémoires. Ce qui ne veut évidemment pas dire que les 5 autres n'avaient pas d'intérêt... Bien au contraire, mais ces trois-là nous ont laissés bouche bée !

■ **LE JARDIN –**

HÔTEL LE PARIOU

18, avenue Kennedy, ISSOIRE

☎ 04 73 55 90 37

Fax : 04 73 55 96 16

www.hotel-pariou.com

info@hotel-pariou.com

Fermé du 16 décembre au 9 janvier. Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h15 ; du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h. Menus de 20 € à 38 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 € (sauf le week-end). American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Si tous les jardins ressemblaient à celui-ci, il est sûr que l'on viendrait s'y délasser plus souvent. La grande terrasse est agréable, tout comme l'espace intérieur où les teintes orangées riment harmonieusement avec le décor fleuri des paravents. Et la table, où dominent les saveurs délicates, est des plus convaincantes : tournedos de lotte au lard fumé et sa pastilla de caviar d'aubergines-semoule aux légumes croquants au thym, filet de dorade gratiné à la moutarde estragon – quenelle de rougaille beurre blanc aux petits légumes, médaillon de mignon de veau rôti au romarin – croquettes de pommes de terre sauce porto perlée à l'huile de truffes... avant le chariot de fromages locaux ou, directement un triangle de gaufres à la banane des îles et sa crème légère aux fruits exotiques – jus à la graine de fruits de la passion...

■ **L'AMUSE BOUCHE**

15, rue des Frères Rozier

LA BOURBOULE

☎ 04 73 21 68 85

Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 45 € environ.

Cuisine raffinée et très bien présentée, le chef respecte les produits et met en valeur toutes les saveurs. Un jeune couple très accueillant,

simple, avec beaucoup d'humour et un service irréprochable. Le rapport qualité/prix est parfait. Le semi-gastronomique raffiné qui manquait à La Bourboule.

■ **LE 1050**

3, rue Favard

LE MONT-DORE

☎ 04 73 65 05 97

www.lerussie.com

hotelderussie@orange.fr

Carte : 30 € environ (entrée/plat/dessert). Menu enfant : 9 €.

Ce restaurant dans la prolongation de l'hôtel de Russie joue la carte de la cuisine traditionnelle mais inventive. La déco « tendance », chic et authentique, dans l'esprit « chalet à Megève » : bois brut, nappes colorées, sets de table en ardoise... créant une ambiance douce et conviviale. Le 1050 – ne cherchez pas c'est en référence à l'altitude ! – propose une carte savamment étudiée autour des spécialités du terroir revues avec raffinement, intelligence et doigté : pounti aérien et moelleux, surprenant chou farci servi bien chaud dans sa cassolette tout comme le tripoux, savoureuse truffade bien dorée servie dans sa poêle, coq-au-vin à l'ancienne, côte de porc gratinée au Saint-Nectaire... Aurez-vous encore une petite place pour le dessert ? Voir aussi « Hôtel de Russie ».

■ **LA GOLMOTTE**

Lieu-dit Le Barbier

LE MONT-DORE

☎ 04 73 65 05 77

www.aubergelagolmotte.com

Menus de 16 € à 37 €. Carte.

Vous trouverez cette auberge à mi-chemin entre le lac du Guéry et le mont Dore. Saluée pour la qualité de l'accueil et appréciée pour sa table savoureuse, elle dispose également de trois chambres pour accueillir les visiteurs de passage. Variation de foie gras et brioche aux raisins, petite potée d'escargots aux choux, confit de canard aux oignons, lard et champignons ou demi jarret aux lentilles sont au menu (et à la carte). Ajoutez à cela quelques plats locaux (tripoux sauce vin blanc et pommes de terre ou truffade) et vous obtiendrez un bel établissement où il fait bon se réchauffer un soir d'hiver.

■ **SÉBASTIEN PERRIER**

6, rue du Caire, LEMPDES

☎ 04 73 61 74 71

www.sebastienperrier.fr

Fermé du 1^{er} au 8 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 29 € à 45 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 18,50 € (du mardi au vendredi).

A une dizaine de kilomètres de Clermont-Ferrand, voilà la table qu'il faut s'empresser de découvrir. Celle de Sébastien Perrier qui aligne des plats

savoureux et soigneusement présentés. Le plus important pour lui, c'est la qualité des produits et grâce à cette qualité, il crée de belles assiettes comme le pressé de foie gras aux agrumes et son verre de pissenlit, le blanc épais de morue au grill, l'aioli de patates douces, jus de roquette, le tourteau roulé comme un sushi, les brochettes de Saint-Jacques, les salsifis frais rôtis, la pomme macaire aux herbes et bouillon de lard fumé. De quoi frémir de plaisir non ? Du talent à revendre parfaitement mis en scène en salle par Laura, très professionnelle, agréable et attentive.

■ **LE CARROUSEL**

14, rue du Pont-de-Morge

MARINGUES

☎ 04 73 68 70 24

www.restaurant-lecarrousel.com

carrousel.resto@free.fr

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 24 € à 58 €. Terrasse.

En plus d'un cadre et d'une décoration très soignée, c'est une table de haut niveau venue de grands noms de la gastronomie – Bocuse, Ducasse... Le chef Olivier Said nous mitonne des plats savoureux aux accents de son sud biterrois : viennoise de rascasse poêlée de courgettes au thym frais, sauce crémeuse à la badiane, terrine de foie gras de canard, farcie au pigeon confit, chutney aux quatre épices, brioche dorée, magret de canard, cuit en croûte de noix avec son gâteau de pomme de terre, son confit de navets aux cèpes et sa sauce aigre douce ou encore un risotto aux langoustines royales juste raidies, avec un jus pressé de crustacés au romarin et une tuile au parmesan. Le tout dans une présentation élégante. Nous ne pouvons vous en citer d'autres car cela évolue régulièrement. Recherche, régularité et gourmandise sont les maîtres mots du Carrousel.

■ **TOIT POUR TOI**

1, rue de la Narse

ORCET

☎ 04 73 78 17 24

www.toit-pour-toi.fr

Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 25 € à 45 €. Carte : 35 € environ (entrée + plat). Formule du midi : 11,50 €. Formule business : 17 € ; le Panier du samedi midi : de 22 € à 29 €. C'est une histoire de couple, débutée au Luxembourg, qui est à l'origine de ce beau projet. Après avoir travaillé chez différents chefs (en France et au Luxembourg) Sébastien Convers a convaincu son épouse Valérie de poser leurs valises dans sa région natale. C'est donc à Orcet, petite bourgade vigneronne non loin de Clermont-Ferrand, qu'ils s'installent et ouvrent leur propre établissement. L'accueil et la décoration soignée sont à la charge de madame, et c'est réussi. Monsieur, quant à lui, œuvre en cuisine, avec un attachement particulier pour les produits de saison.

Cela se ressent sur les menus, très évolutifs selon les « caprices du pêcheurs » ou les « humeurs du boucher ». Vous le comprendrez, c'est un peu la surprise, gage de fraîcheur, qui compose la carte. On retrouve tout de même quelques valeurs constantes dont le carpaccio de bœuf aux truffes de saison, la nage de lotte et saumon au citron vert, lait de coco et citronnelle, ou la tagliata de bœuf aux cèpes avec ses pomme de terre grenaille au lard, sa roquette et ses copeaux de vieux cantal. Une carte des desserts très goûteuse finira d'enchanter les papilles. A noter : une formule du midi très plébiscitée et une carte de fidélité.

■ AUBERGE DE LA BARAQUE

2, route de Bordeaux, ORCINES

☎ 04 73 62 26 24

Fax : 04 73 62 26 26

www.laubrieres.com

Du jeudi midi au dimanche soir. Menus de 27 € à 54 €.

Géraldine Laubrières, après avoir fait ses classes au lycée de Chamalières et ses gammes auprès de grands chefs comme Bourgeois, Loiseau ou Giraud, est finalement revenue en Auvergne prendre la suite de ses parents. Elle cuisine des plats présentés simplement et d'une finesse délicate : marbré de cailles et foie gras, homard grillé, à l'huile de crustacé, croustillant de queue de bœuf à la gentiane, filet de saint-pierre poêlé, poire pochée à l'écorce d'orange et terrine d'agrumes et fruits de la passion flattent le palais. La carte change environ toutes les six semaines en fonction du marché.

■ AUBERGE DES DÔMES

36, route du Puy-de-Dôme

La Font de l'arbre – ORCINES

☎ 04 73 62 10 13

www.aubergedesdomes.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 19 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 11,50 € (du mardi au vendredi). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

A mi-chemin exactement entre la place de Jaude et le sommet du Puy de Dôme, entre ville et nature, se trouve une adresse méritant toute votre attention. Sise plus précisément en la charmante localité de la Font de l'arbre, dont le nom à l'énigmatique consonance champêtre s'accorde idéalement à l'ambiance bucolique qui se dégage de la belle salle où l'on vous invite à faire bombance, l'auberge des Dômes atteint des cimes en matière de gastronomie. Aux fourneaux, Mickael fait étal de ses talents et vous n'aurez que l'embarras du choix entre la profiterole d'escargots à la crème et aux cèpes, les roulés croustillants de boudin noir et pomme poêlée, la blanquette de joues de loup de mer aux moules ou un dos de cabillaud, crème de poivron doux Cette cuisine du terroir raffinée, la douce ruralité

de la décoration – des belles voûtes de la salle à la massive cheminée au linteau ouvragé en passant par les sympathiques nappes à carreaux vichyssois jaunes et rouges – ainsi que l'exquise originalité des couverts, forment un harmonieux contrepoint conférant à l'ensemble une aura chaleureuse des plus agréables.

■ AUBERGE DU PONT

70, avenue Docteur-Besserve

PONT-DU-CHÂTEAU

☎ 04 73 83 00 36

Fax : 04 73 83 36 71

www.auberge-du-pont.com

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 19h30 à 21h. Menus de 30 € à 80 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 25 € (sauf le week-end). Terrasse. Vente à emporter. Rodolphe Regnauld propose des plats dignes des recettes de grands-mères, relevées par les couleurs et saveurs d'aujourd'hui : filet de daurade royale snacké à la plancha et quinoa aux légumes du soleil, filet de bœuf charolais juste poêlé et croustillant de queue de bœuf aux champignons et sa réduction du jus de cuisson, terminez avec le cube chocolat praliné framboise et son sorbet rose-framboise-litchee ou le gros macaron, ganache ivoire, abricots du Roussillon et sorbet abricot-basilic. Christelle, l'épouse de Rodolphe, sert ces petits bonheurs avec sa charmante équipe. Que ce soit en groupe, en tête-à-tête ou entre professionnels, L'Auberge du Pont fait de nombreux émules.

■ LE CAVEAU DES TONTONS

28, rue Lafayette, RIOM

☎ 04 73 38 63 55

www.lecaveaudestontons.com

Ouvert du mardi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir jusqu'à 22h. Réservation recommandée. Menus de 11,50 € à 25 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 8,70 €. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Quel bonheur que de pénétrer dans Le Caveau des Tontons ! Si Lino Ventura ou Bernard Blier ne sont pas accoudés au comptoir (quoi que...) vous trouverez derrière celui-ci un hôte qui sait réellement recevoir ! Après avoir fait swinguer les Tontons, Stéphane les fait maintenant boire, avec sa sélection d'une quarantaine de vins, où l'on trouve, midi et soir, de vraies merveilles à des prix succulents (3 € le verre). Côté assiette, tout est dit sur les ardoises qui arborent ce joli petit établissement voué. Laissez vous conter la composition des tartines (nouvelles moutures) copieuses et servies avec leurs petites boules de glace (poivron/piment d'espellette), ou alors craquez pour les plats tous plus alléchants les uns que les autres... Cuisses de grenouilles, foie de voie persillé, magret de canard entier autour de ses chataignes (une merveille !), ou encore les Saint-Jacques à la Tonton (agrémentées d'un mélange d'épices, de miel, de café, de pomme et



La Belle Meunière.

de pain d'épices...) ou le fameux trio auvergnat. Bref, tout cela étant bien entendu réalisé avec des produits frais et en provenance des environs, on ne peut qu'ôter son chapeau et en profiter !

■ LE FLAMBOYANT

21 bis, rue de l'horloge, RIOM

☎ 04 73 63 07 97 – Fax : 04 73 64 01 71

www.restaurant-le-flamboyant.com

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 66 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 22 € (sauf le week-end). Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter. Après avoir travaillé à La Tour d'Argent, au Ritz, au Crillon et au Royal Monceau, Hervé Klein a posé ses pianos en Auvergne, à Riom. Alors forcément, avec un parcours aussi impressionnant, ce qui arrive dans l'assiette est raffiné, beau, succulent : amuse-bouches aux lentilles germées, glace au thym, sandre braisé ou pintade à la moultarde, mandarines ou framboises caramélisées... Les saveurs sont une balade au puy de la Vache ou au creux des sentiers en Auvergne. La carte s'adapte au rythme des produits du jour et garantit une assiette ourlée d'enthousiasme où la fraîcheur a la part belle. Un restaurant réputé où passer entre amis ou en famille d'agréables moments.

■ LE SAINT AMABLE

18, rue Saint-Amable, RIOM

☎ 04 73 86 06 03

Ouvert du mercredi au dimanche le midi. Ouvert le dimanche soir sur réservation. Le midi, menus de 12,90 € à 15,90 €. Le soir, de 22,50 € à 35,50 €. Vin au verre. Terrasse. Il faut bien avouer que la reprise du Saint Amable par ce jeune couple passé chez Bernard Loiseau a été une des belles surprises de l'année. Idéalement situé sur la butte riomoise, à deux pas de la basilique du même nom, l'établissement composé de deux salles et d'une terrasse fraîchement décorée a su conquérir les papilles curieuses des alentours.

Alizée Chalmeton et Sylvain Monin ont investi ce lieu pour proposer leur propre carte, faite de leurs inspirations personnelles et des heures passées à apprendre auprès des plus grands. Dès l'entrée, les assemblages attirent, une fricassée d'escargots petits gris aux giroles par exemple, ou ce tendre foie gras mi-cuit, inspirent facilement une suite tout aussi bien réalisée. Les poissons, avec un sandre rôti sur peau idéalement cuit, accompagné de ces petites pommes rattes et de son jus au thym, ou la dorade et son fondue de poireaux, font la paire avec le faux filet de race Salers et sa purée maison. En cuisine, c'est également au dessert que la magie opère. Pâtisserie de formation, Alizée sublime notamment une poire pochée et revisite la piña colada dans d'étonnantes, et toujours plus créatives, présentations. L'accueil et le service sont impeccables, le cadre frais et joliment agencé, surveillons de près le Saint Amable !

■ LA BELLE MEUNIÈRE

25, avenue de la Vallée, ROYAT

☎ 04 73 35 80 17 – Fax : 04 73 35 67 85

www.la-belle-meuniere.com

Logis de France (3 cocottes). Fermé du 15 au 31 août. Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 29 € à 69 €. Chambres de charme à partir de 130 €. Terrasse.

Laurent Jury reconnu grâce à son travail à La Bergerie de Sarpoil continue son œuvre dans cette Belle Meunière. Avec cette cuisine toujours aussi inventive sans être pompeuse : coquilles Saint-Jacques rôties aux cèpes, crème de potimarron et châtaigne grillée ; râble de lièvre à la royal revisité par nos soins ; rouget barbet du Guilvinec aux grains coco de Paimpol, infusion de chorizo et jus safrané ; pièce de bœuf du Mezenc fumé au foin de Cistre... Une dégustation de petits fruits des bois du Livradois Forez en chauds, froids et glacés sera idéal pour conclure. L'accueil est charmant et lorsque le chef a le temps – profitez-en après le repas –, l'échange est passionnant. Quatre chambres thématiques vous accueilleront pour la nuit.

■ LA TABLE D'ISIDORE – HÔTEL PRINCESSE FLORE

5, place Allard
ROYAT

☎ 04 73 35 63 63

Fax : 04 73 35 78 78

www.princesse-flore-hotel.com
contact@princesse-flore-hotel.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Menus de 34 € à 44 €.

Formule du midi : 21 € (sauf le week-end). Brunch le dimanche : 41 € pour les adultes, 21 € pour les enfants. Accueil des groupes. Terrasse.

Le lieu est beau, même si certains trouvent la décoration du restaurant chargée, la terrasse est agréable, plein sud (la vue panoramique du toit est enchantée en soirée, par beau temps). Côté cuisine, de gros progrès ont été réalisés. Au programme, classique terrine de foie gras mi-cuit, réduction de vin rouge, pain d'épices et chutney d'oignon puis filet de daurade à la plancha, écrasé de charlotte à la ciboulette, émulsion de crevettes grises ou tournedos de canard servi rosé, vieux porto réduit, endive braisée avant de conclure par un étonnant kiwi proposé sous toutes ses formes : espuma, tartare et sorbet. En été, au 7^e étage de l'hôtel, le restaurant devient panoramique et propose une carte légère et tendance pour un moment de pur plaisir.

■ LE RELAIS D'Auvergne

Route de Châteauneuf
SAINT-GERVAIS-D'Auvergne

☎ 04 73 85 70 10

www.relais-auvergne.com
relais.auvergne.hotel@wanadoo.fr

Fermé du 12 novembre au 7 mars. Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h15 à 21h. Menus de 22,50 € à 39 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (sauf le week-end). American Express, Chèque Restaurant.

Niché dans le village de Saint-Gervais-d'Auvergne aux portes du parc des volcans d'Auvergne, cet hôtel, ancien relais de diligence, abrite une table qui mérite amplement un détour. Celle-ci se veut traditionnelle et axée sur le terroir. On y déguste des rognons de veau à la moutarde de Charroux, de la truffade, du pavé de filet de bœuf aux morilles sans oublier le sublime mille tuile à la verveine verte du Puy. Comme le disent les maîtres de la maison, c'est sans chichi, mais c'est ce qui participe à son charme.

■ LA BERGERIE DE SARPOIL

Sarpoil, SAINT-JEAN-EN-VAL

☎ 04 73 71 02 54

Fax : 04 73 71 01 99

www.labergeriedesarpoil.com
cyrille.zen@wanadoo.fr

Fermé du 2 janvier au 1^{er} février, du 20 au 27 juin et du 19 au 26 septembre. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h ; du jeudi au

lundi et les jours fériés le midi de 12h à 13h30. Menus de 29 € à 72 €. Menu enfant : 14 €. Formule : 20 € (sauf le week-end). Terrasse.

Cette belle maison est connue depuis longtemps comme étape gourmande de l'ouest issoirien. Cyrille Zen accompagné de son épouse Audrey, vous feront passer un bon moment. Entre modernité et tradition, les classiques sont revisités avec des touches de fantaisie et un souci dans la qualité des produits. Une adresse dont le devenir nous paraît tracé vers les meilleurs cieux, et ce n'est pas le menu à 29 € qui nous prouvera le contraire. Pour ce prix, nous avons été séduits par le boulogneur cuit comme un risotto, légumes confits, rôtis et séchés et huile de figues puis la truite croûtée à la châtaigne et sa compotée de choux et de lard pour conclure par une poire pochée puis rôtie au miel et sa glace au lait d'amandes douces.

■ AU PONT DE RAFFIN

Raffin, SAINT-ROMAIN

☎ 04 73 95 49 10

Fax : 04 73 95 80 21

www.hotel-pont-raffin.com
info@hotel-pont-raffin.com

Fermé de janvier au 14 mars. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 20h30. Menus de 18 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant :

10 €. Formule : 13 €. Accueil des groupes. Aux portes du Parc Naturel Régional du Livradois Forez et en bordure de la rivière l'Ance, cette bâtisse en pierre de pays abrite un restaurant qui maintient une cuisine de qualité depuis des années. La déception n'existe pas dans la bouche des habitués comme des clients qui pénètrent pour la première fois dans la salle. Les Auvergnats ne se penchent pas forcément sur le menu Terroir, car ils connaissent ces plats sur le bout de la langue préférant le menu découverte avec la crème de topinambour et brochette de Saint-Jacques rôties, le filet de daurade royale aux calamars. De notre côté, nous avons opté pour le menu terroir pour apprécier la galette de boudin noir aux pommes sur son lit de salade, le confit de canard maison aux champignons et le parfait glacé à la verveine du Velay et sa crème anglaise.

■ CHÂTEAU LA CANIÈRE

Restaurant le Lavoisier
Rue de la Croix-Blanche
Entre Aigueperse et Thuret

THURET ☎ 04 73 97 98 44

www.chateau-la-caniere.com
reservation@chateau-la-caniere.com

Fermé du 16 janvier au 10 février. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 90 €. Carte : 80 € environ. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Le restaurant du Château La Canière orchestré par Jérôme Bru, ancien second d'Anne-Sophie



L'Auberge des Louises.

© L'AUBERGE DES LOUISES

Pic à Valence est en train de s'imposer parmi les grandes tables du Puy de Dôme. La cuisine de Jérôme est savoureuse et dans l'air du temps. Cuisiner c'est rendre meilleur ce qui est bon... un engagement tenu si l'on en croit les nombreuses manifestations de satisfaction des clients. Entre autres plaisirs citons pêle-mêle les brochettes de gambas au beurre d'agrumes, la noisette d'agneau en croûte ou la bourride du pêcheur, le pressé de perdreau et foie gras aux lentilles vertes du Puy, délicate gelée légèrement fumée, pickles de légumes jeunes pousses, le dos de cabillaud cuit meunière, raviole de pomme de terre Mona Lisa, crème parmentière au cabillaud fumé et pour terminer, la mandarine en fingers, mousse Napoléon, tuile dentelle, tube glacé à la mandarine. Du grand art, du haut niveau !

■ LE DOMAINE DE LA SARRÉ

Lieu-dit Ricou

SERMONTIZON

☎ 04 73 80 42 32

☎ 06 98 05 98 06

www.domainedelasiarre.com

Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 20 € à 34 € (déjeuner ou dîner). Menu enfant : 20 €. Organisation de repas, apéritifs, buffets, etc., propositions à emporter : spécialités de foies gras, tarifs sur demande. Chambre d'hôtes (3 nuits minimum) : de 68 € à 87 €. Cours de cuisine de 35 € à 75 €. Une restauration gastronomique et conviviale autour d'une grande table unique d'où vous suivez les avancées en cuisine ! Une assiette qui ressemble au chef : savoureuse avec une petite pointe de malice (celle que l'on retrouve dans les yeux de Jean-Marc Pourcher !), gaie et généreuse comme le terroir et ses producteurs. Le chef sublime avec simplicité les goûts et

les saveurs. Il travaille des produits de qualité élevés dans des exploitations proches et, chaque fois que c'est possible, des produits issus de filières bio ou sous signe de qualité (label rouge, AOC...). Sans oublier le potager de La Sarré qui agrémenté les plats de légumes frais, cueillis du jour ! Côté cave, un choix de vins de fin connaisseur, avec des vins d'Auvergne et d'ailleurs, que vous ne trouverez qu'ici ! Une place de plus en plus large est réservée aux vigneron qui respectent la qualité du produit et les méthodes de productions naturelles : labels qualité, biodynamie... Le domaine propose également des cours de cuisine et une chambre d'hôte ! Une adresse à découvrir.

■ AUBERGE DES LOUISES

28, rue du Dauphiné-d'Auvergne

TOURZEL-RONZIERES

☎ 04 73 71 46 49

aubergedeslouises@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h. Menus de 17 € à 25 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Allez jusqu'à Tourzel à L'Auberge des Louise, vous ne ferez pas le voyage pour rien. Cette accueillante auberge de campagne au beau milieu du village vous laissera un bon souvenir et probablement un petit goût de revenez-y ! Le cadre est agréable et intimiste, la salle est aménagée dans une vieille bâtisse avec nappes rouges et carreaux vichy. Accueil sympathique et enjoué, plats simples et bien préparés comme la truffade, l'excellente assiette du pêcheur au chou gratiné au cantal, les aiguillettes de canard aux myrtilles servies dans une vaisselle assortie au cadre, tous les plats goûtés ont reçu notre assentiment... y compris le petit plus après le café : une verveine maison de fort bonne tenue !





Bourgogne



Côte-d'Or

■ CHEZ VINCENT

51, rue de Cîteaux – AGENCOURT

☎ 03 80 27 19 09

chez.vincent.resto@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi le soir de 19h à 21h. Menus de 19,50 à 32 €. Formule du midi : 12,50 €. Terrasse.

Nous avons eu plaisir à rencontrer et à tester le duo qui officie depuis 2010 au Restaurant Chez Vincent. Sophie au service, est aux petits soins pour ses clients et Frédéric Massiot, en cuisine s'affaire pour vos palais. Venu de Charente-Maritime où il a fait ses classes dans un Relais et Châteaux, il offre une cuisine qui bien sûr prend en compte nos spécialités régionales. Nous avons testé le feuilleté d'escargots bien aérien, avec sa petite sauce crémeuse, l'alternative en entrée du jour était le millefeuille de raie sur son petit lit de carottes, légères aussi et en plat copieusement servi notre régional poulet façon Gaston Gérard, comme à la maison. Les amateurs de poisson trouveront dans la carte diverses propositions dont une daurade grillée et son beurre de fenouil que le chef travaille à merveille puisque de Charente Maritime. Il en a rapporté son goût du poisson, travaillé avec la fraîcheur qui se doit. Desserts sympathiques et classiques, œufs à la neige aériens, tiramisu pain d'épice et fruits rouges.

■ CHEZ CAMILLE

1, place Edouard-Herriot

ARNAY-LE-DUC

☎ 03 80 90 01 38

Fax : 03 80 90 04 64

www.chez-camille.fr

chez-camille@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h45. Menus de 22 à 100 €. American Express.

L'établissement a su séduire depuis des années un plus grand nombre : touristes, familles, hommes d'affaires, locaux. Ce lieu a le charme des adresses de campagne. Une décoration qui se veut confortable et chaleureuse. On aime y venir et y revenir, notamment à cause de la cuisine de son chef Armand Poinot. Une cuisine bourguignonne, une cuisine authentique préparée avec des produits de la région que le chef revisite quelque peu pour rester aux goûts du jour ! Parallèlement le chef peut proposer sur sa carte des plats tout à fait originaux comme une effilochée de raies. Un restaurant qui réserve des belles surprises gustatives ! Ce que l'on peut retenir de Chez Camille c'est que ce restaurant a su évoluer et montrer que malgré les années qui passent, il reste bel et bien dans l'air du temps.

■ AUBERGE DE L'ABBAYE

RD996, AUVILLARS-SUR-SAÔNE

☎ 03 80 26 97 37

<http://auberge-abbaye.pagesperso-orange.fr>

auberge.abbaye@wanadoo.fr

Fermé du 25 août au 5 septembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Menu unique à 34 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Vous voulez savoir ce qu'est la cuisine régionale de Bourgogne ? Faites une halte dans cet ancien corps de ferme et goûtez la cuisine de Jean-François Vachey. Chez lui, c'est le terroir qui parle, la tradition dans l'assiette comme dans le décor. Vous rêvez d'œufs meurette, arrêtez-vous ! Vous avez envie de Tatin de pommes de terre au brillat-savarin ? Vous avez frappé à la bonne porte. Vous voulez goûter les escargots mais en velouté avec des dés de foie gras. Gare-vous. Vous l'aurez compris, la tradition, ça a du bon. Un petit bar vous accueille pour un apéritif quand ce n'est pas la terrasse l'été. Cette halte en pleine campagne mais à quelques minutes de Gevrey-Chambertin vaut le détour.

■ LE BENATON

25, Faubourg-Brettonnière
BEAUNE

☎ 03 80 22 00 26

Fax : 03 80 22 51 95

www.lebenaton.com

reservation@lebenaton.com

Fermé du 1^{er} au 8 juillet et du 26 novembre au 9 décembre. Ouvert du dimanche au mardi et le vendredi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au mardi le soir de 19h à 21h30. Menus de 30 à 100 €. Terrasse.

Ce qui nous fera toujours craquer au Benaton, c'est la faculté si personnelle du chef Bruno Monnoir de s'approprier les recettes traditionnelles de notre terroir, tout en s'affranchissant des convenances et du « politiquement correct » pour nous livrer, au final, des saveurs nouvelles, surprenantes et étourdissantes. Des plats nouveaux, à l'image des lieux entièrement refaits : alliance de lignes rustiques, aux matières brutes (pierres, bois, ocres, végétaux...), mais au décor design et aux lignes contemporaines. Une savante alchimie entre authenticité, respect des racines, et modernisme légitime. C'est comme cela que la fameuse tête de veau est ici rôtie, et accompagnée de grosses langoustines frites « au son de moutarde de M. Fallot » – dit-il, la fameuse moutarde beaunoise ! – et adjointe d'un bouillon gribiche. Le homard est présenté en bocal, arrosé de jus de tête crémé, jeunes poireaux, tomates confites et truffes de Bourgogne. Toujours cette référence de Bruno Monnoir à sa terre de naissance qui l'a vu grandir, réussir, exceller et qui lui fournit de si beaux et bons produits.

■ LE CONTY

5, rue Ziem

BEAUNE

☎ 03 80 22 63 94

www.leconty.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 24 à 37 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 13,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Le maître des lieux, Laurent Parra, est un homme qui n'a pas son pareil pour transformer un lieu en véritable référence. A son Conty, il a conféré deux « ambiances » différentes : l'une typée bistrot parisien (rez-de-chaussée) avec une salle d'une vingtaine de couverts, habillée de tables carrées en bois sombre qu'accompagnent des chaises résolument design. A gauche de l'entrée, un vaste bar à côté duquel trône une ardoise géante avec la suggestion des vins (la cave est riche de plus de 500 références !) et tout le long du mur une collection de bouteilles aux étiquettes plus qu'alléchantes... Au sous-sol, un caveau où les amoureux d'ambiance cosy aiment à se réfugier le temps d'un repas et au cœur duquel l'on peut admirer toute la collection de vins du Conty. Laurent Parra concocte une cuisine résolument créative aux accents semi-régionaux : sa joue de bœuf bourguignonne reste une référence, son filet de sandre au pinot noir également. Mais créatif dans l'âme, ce chef aime à s'aventurer vers des recettes nouvelles, teintées de petites touches « d'ailleurs » et bluffantes de créativité comme ces papillotes de Saint-Jacques au foie gras et truffes. On se presse au Conty pour y déguster des risottos comptant parmi les plus fameux de la région, aux légumes de saisons, truffes de Bourgogne ou noix de Saint-Jacques... une alliance délicate de simplicité et de sophistication, une maîtrise parfaite des cuissons et des accompagnements.

■ LA CIBOULETTE

69, rue de Lorraine

BEAUNE

☎ 03 80 24 70 72

Fax : 03 80 22 79 71

laurent.male@orange.fr

Fermé du 1^{er} au 15 août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Menus de 19 à 32 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 15,50 €. American Express. Terrasse.

Une adresse incontournable lors d'un séjour à Beaune. Isabelle Hélène et Laurent Male vous accueillent dans leur restaurant au décor typiquement bourguignon faisant la part belle aux pierres et poutres apparentes. Première séduction, la qualité de l'accueil et du service dans l'ambiance claire et fleurie de la maison. Deuxième surprise, un excellent rapport qualité-prix, pour des menus de terroir et du marché. En cuisine, les traditions de la région sont bel et bien respectées et c'est avec la même passion et savoir-faire que ce duo chaleureux vous propose de déguster œufs en meurette, jambon persillé maison ou encore cassolette d'escargots dans un cadre intime et convivial. Laurent Male manie les produits frais avec bonheur et joue sur les cuissons pour exalter les saveurs de ses ingrédients. Vous serez charmé en dégustant la timbale de grenouilles et sa crème légère au parmesan ou le suprême de poulet fermier farci à l'oseille.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

BONNES TABLES FRANCE 2012

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

7.99€

Cliquer ici

Disponible sur

