

Restos *et* bistrots



Ode à la tradition

SIMPLE ET BON

THONNANCE-LÈS-JOINVILLE – Non loin de Chaumont (Haute-Marne), le restaurant La Côte Verte propose une cuisine traditionnelle généreuse et franche, marquée par une volonté de mettre en avant les produits du terroir local, comme la truffe grise, le langres ou le sandre. Le midi, en semaine, la formule est à 17 € (entrée-plat ou plat-dessert) : persillade de jambon maison, tendre et goûteuse, rehaussée d'une chantilly à la moutarde un poil piquante ; pavé de rumsteck d'une qualité rare, sauce au porto et purée de légumes de saison, ou choucroute de sandre aux saucisses montbéliardes, sauce au vin rouge. Des assiettes soignées et généreuses. Le week-end, le menu (entrée-plat-dessert) grimpe à 40 €. La raison ? Les plats proposés sont plus gastronomiques. **Maëva Terroy**

La Côte Verte, Thonnance-lès-Joinville.



RESSOURÇANT

Dans les pins

LÈGE-CAP-FERRET – Sur la presqu'île du cap Ferret, ceux qui préfèrent la quiétude des pinèdes à l'agitation des plages opteront dorénavant pour Le Cabanon. Comme c'est Pascal Nibaudeau du Pinasse Café qui en a pris les commandes, on est sûr d'y retrouver la cuisine de goût prisée par ce chef formé à l'école des palaces, qui s'inspire d'Escoffier. Dans la formule du marché, des plats de brasserie revisités façon terre et mer, comme le tartare de thon au foie gras ou le couscous de la mer, savoureux mélange de poissons de la criée savamment dosé en épices. On finit par une note d'onctuosité sucrée avec le brownie au lait et caramel beurre salé. À déguster avant de plonger dans le bassin de balnéothérapie du complexe qui abrite cette nouvelle table. **Patricia Marini**

Le Cabanon, Lège-Cap-Ferret. Formule du marché : entrée-plat ou plat-dessert à 31,50 €, entrée-plat-dessert à 38,50 €.



BASQUE

Terre et mer

PARIS ET BAYONNE – Le chef Sébastien Gravé revient à Bayonne pour ouvrir La Table de Pottoka, la version plus basque encore de son restaurant parisien. Sur les quais, tout près de la Nive, avec Laure Gravé (son épouse) aux commandes, on découvre une cuisine qui saute à pieds joints dans la saison et déborde de saveurs vives et basques. Comme cette truite de Banka confite façon gravlax, relevée d'une mayo wasabi et d'un sorbet pomme verte ou ce poulpe de Galice parfaitement saisi, caché sous une émulsion xistora (saucisse basque), chorizo et crème d'artichauts. C'est précis et très goûteux, avant le russe au praliné (spécialité d'Oloron-Sainte-Marie) ou la déclinaison autour du kiwi de l'Adour (en saison) pour terminer. Chez Pottoka à Paris, on déguste la même cuisine du chef, à peine plus parisienne, et toujours dans une ambiance de bistrot et de plaisir. **Caroline Mignot**

La Table de Pottoka, Paris et Bayonne. Formules déj. 20 € et 25 € et menus 35 € et 45 € (à Bayonne). Formules déj. 23 € et 28 € et menus 37 € et 65 € (à Paris).



Une salle lumineuse, conçue pour s'adapter aux convives, qu'ils soient seuls, à deux ou en groupe.

L'ARGENTINE À PARIS

Si cet établissement aux accents argentins propose de très bonnes entrées (poulpe braisé, pomme de terre vitelotte et câpres à queue, ou ceviche de lieu jaune et patate douce) et de délicieux poissons (mérout à l'unilatérale, variété de choux et bouillon clair aux anchois), on y va pour la viande cuite comme là-bas, c'est-à-dire à la *parilla*. Les Argentins sont les meilleurs du monde quand il s'agit de cuire le bœuf à la braise. À commander seul : un filet de bœuf accompagné d'une sublime crème de pommes de terre. À partager : un faux-filet de Galice de 800 g avec la même crème de pommes de terre et la sauce chimichurri. On est ici dans le Paris branché, le prix au mètre carré n'est pas donné et ça se sent. Les tables se touchent mais qu'importe, l'ambiance est électrique et sympathique. Il ne faut pas regarder à la dépense et se laisser porter par l'amitié et la viande grillée. Desserts de très bonne tenue. **Emmanuelle Jary Biondi, Paris. Carte env. 60 €.**