

## Le blog de Gilles Pudlowski « Les pieds dans le plat »

### Millésime 62

« Paris 14e: le sérieux de Millésimes 62 »

Article du 29 octobre 2014



David Ditte et Sandrine Savorgnan © GP

Sérieuse, discrète, régulière, revue avec gaîté dans les tons verts, c'est la maison des Savorgnan, sur la moderne place de Catalogne signée Bofill, juste à l'arrière de la gare Montparnasse. Le lieu est pratique, le service discret, les vins au verre bien choisis (comme ce mâcon clessé et bourgogne pinot noir tous estampillés Latour). Aux fourneaux, le lorrain David Ditte, natif de Pompey, élevé à Dieulouard, formé notamment au Bistrot à Belleville, l'étoile sage des abords de Nancy, du temps de Marie-France Ponsard, qui fit la mère Brazier de la région, travaille avec sérieux à faire plaisir à tous.



Royale de tourteau © GP

Royale de tourteau sauce vierge, fraîcheur d'écrevisses et pomelos, poêlée de girolles en persillades sont quelques uns des hors d'oeuvre bien vus sur le mode classique éternel mais fort légers qui vous attendent. On ajoute le suprême de dorade royale au pistou avec son wok de légumes, le poulet jaune rôti sauce à l'orange et le financier aux myrtilles au lait d'amandes qui passent comme une lettre à la poste.



Suprême de dorade au pistou © GP



Poulet jaune sauce à l'orange © GP

C'est vif, frais, franc du collier, sans anicroche d'aucune sorte.



Financier aux myrtilles © GP

## Millésime 62

13-15, place de Catalogne

Paris 14e

Tél. 01 43 35 34 35

Menus : 19,90 (déj. formule), 25 (déj.), 27 (formule), 30 €

Fermeture hebdo. : Samedi midi, dimanche

Métro(s) proche(s) : Montparnasse -

Bienvenue, Gaité

Site: [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)

RÉSERVER AVEC [LAFOURCHETTE.COM](http://LAFOURCHETTE.COM)

