



PARTAGER



MOTS-CLEFS

14ÈME ARROT GG RESTAURANTS RESTAURANTS PARIS

## RESTAURANTS PARIS

Like 14



Millésimes 62 par Patrick Faus

66666



... une très bonne adresse du quartier Montparnasse où les gargotes règnent en maitre ...



Si on devait donner une définition, ou un exemple, d'un restaurant qui n'est pas dans les zéphyrs de la mode, pas dans la gastronomie d'un luxe qui devient gênant, mais qui pratique des additions raisonnables, un amour du travail bien fait dans la simplicité et le naturel, que rien ne distingue, vu de l'extérieur, des milliers de restaurants de la capitale, mais qui, la porte poussée, vous font chaud au cœur et vous vous font penser que vous allez bien manger, on citerait peut-être Millésimes 62.

**Un nom a couché dehors, en plus.** Mais qu'importe... Sandrine Savorgnan en salle et Stéphane, son mari, en cuisine avec son chef David Ditte, jouent la carte d'une cuisine appliquée et bien tournée, surtout par rapport au nombre de couverts.

**Car, ça tourne au Millésimes 62 !** Quelques 80 couverts le midi et pas loin le soir. À quelques enjambées de Montparnasse, les bureaux, le midi, les

gourmands le soir, et tout le monde se retrouve dans la grande salle, claire et agréable, gentiment chaleureuse dans le coin restaurant, conviviale au bar pour une bonne assiette sur le pouce, ou dans le coin brasserie. Une carte assez variée, couvrant tous les domaines mais toujours évidente et appétissante.



Si la **Poêlée de girolles en persillade** n'est pas la meilleure de l'année, elle se tient bien et se déguste sans histoires.



Par contre, la **Royale de tourteau, sauce vierge** est un superbe plat, léger, goûteux, bien présentée en assiette creuse, d'une belle fraîcheur, avec une sauce vierge remarquable. Les Noix de Saint-Jacques veulent faire « genre » et se rendre intéressantes avec du lait de coco et des fèves hors saison (embêtant pour un Maître Restaurateur) au Lomo ibérique. Un peu le mariage de la carpe et du lapin.



On repart sur d'excellentes bases, claires et limpides, avec un superbe **Dos de mérrou à la plancha, aux cocos de Paimpol**, parfaitement cuit, saisi et nacré à l'intérieur, moelleux, et des cocos parfaits. LE plat de la carte.



Honnêtes desserts, dont un original et finalement savoureux **Tiramisu à la crème de marrons** (hérétique mais...) et une Tarte Tatin un peu *punk* avec sa grosse boule de vanille givrée sur la tête, mais agréable cependant.

**Sinon, accueil qui roule, service précis**, carte des vins suffisante, et bon choix de vins au verre (de 6,30 € à 9 €). Une très bonne adresse du quartier Montparnasse où les gargotes règnent en maître, au prix très doux, et qui vaut même quelques stations de métro pour aller s'y régaler.



**Millésimes 62**

13, place de Catalogne

75014 Paris

Tél : 01 43 35 34 35

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

[contact@millesimes62.com](mailto:contact@millesimes62.com)

M° : Montparnasse Bienvenue

Fermé samedi midi et dimanche

Maitre Restaurateur

Le Marché du Jour : 19,90 € (2 plats) – 25 € (3 plats)

Menus : 27 € (2 plats) – 30 € (3 plats)

Plat du jour : 19,50 €

