

A première vue, la place ressemble à un quartier d'affaires avec ses buildings réunissant bureaux et grands hôtels internationaux. On s'attendrait davantage à y trouver des enseignes de restauration rapide mais, en parcourant la place, nous faisons une découverte : le **restaurant Millésimes 62**.

A l'abri des regards, caché derrière les buissons, le restaurant offre une parenthèse le temps d'un **déjeuner** ou d'un **dîner**. Pénétrons les lieux...

Une petite **terrasse** nous attend. Nous prenons place. Derrière nous, les buissons nous isolent du bruit et des passants, devant nous, la salle du restaurant, spacieuse et chaleureuse.



A taaaable !

La **carte** donne l'eau à la bouche. **Formules, plat du jour, à la carte**, vous avez du choix mais pas trop non plus, ce qui est plutôt bon signe. Nous avons personnellement opté pour une formule **entrée + plat + dessert**...histoire d'être sûrs vous comprenez..

▪ Les entrées



Tomate coeur de boeuf, mozzarella di Bufala, figues fraîches



Fraicheur d'écrevisses, salsa de mangue fraîche, mesclun de salade



Mille-feuille d'aubergine et chèvre frais, pistou d'herbes fraîches
(entrée sans gluten)

▪ Les plats



Suprême de dorade Royale à la plancha, tapenade d'olives noires,
fenouil confit au romarin



Dos de cabillaud rôti, sauce aioli, légumes de saison



Espadon à la plancha, piment d'Espelette, barigoule d'artichauts

▪ Le dessert



Thé gourmand : thé au choix et desserts gourmands du moment (salade de fruits, mousse au chocolat et caramel, soupe abricot & agrumes)

Ce qu'on en pense

De l'entrée au dessert, la présentation est soignée et agréable. Le goût est au rendez-vous, les **associations de saveurs** sont réussies, **les cuissons et les assaisonnements** sont maîtrisés.

Le **service** est impeccable. Nous avons été très bien accueillis et nous avons été servis rapidement.

Les **prix des menus** sont tout à fait corrects au regard de la qualité et de la quantité des assiettes : 32€ pour un menu entrée/plat/dessert et 28€ pour un menu entrée/plat ou plat/dessert. Les **prix à la carte** sont forcément moins intéressants : 12.50€ l'entrée, 19.90€ le plat et 9.50€ le dessert. Vous avez également la possibilité de choisir le menu du marché (menu du jour) : entrée/plat ou plat/dessert à 19,90 € et entrée, plat et dessert à 25,00 €.

Nous avons majoritairement opté pour des **plats de poisson** mais nous y retournerons à coup sûr pour aller goûter les **plats de viande** et tester les **nouveautés de saison**.