

Restos - Cuisine française

Millésimes 62

TT On aime beaucoup | ★★★★★ (aucune note)

📍 13 Place de Catalogne - Paris

€ € (de 30 à 50)





Cette table reste sans doute l'un des rares attraits de la place de Catalogne, ovni urbanistique de style bofilo-mégalo-romain. Depuis 2007, la maison tenue par Sandrine et Stéphane Savorgnan s'est totalement métamorphosée. Murs blancs, banquettes vertes, étagères, bibliothèque, cave à vins dans son écrin de verre : l'espace apparaît bien plus grand et bien plus plaisant qu'à l'époque. En cuisine, David Ditte a conçu une carte variée. Ce jour-là, nous avons goûté une originale fraîcheur d'écrevisses et pomme verte, aussi jolie que douce au palais. Itou pour cette cassolette d'escargots à la crème d'ail et chanterelles tout à fait savoureuse. Plus loin, le dos de bar à la plancha, à la sauce vierge et son wok de légumes, et un pavé de veau poêlé sauce normande confirment la bonne tenue d'une cuisine aussi maîtrisée que soignée, et alliant qualité des produits, justesse des cuissons et esthétique. Nos agapes s'achèvent sur un délicieux cheesecake et un tiramisu à la crème de marron. Bref, une vraie bonne table à prix tenus qui, selon la formule consacrée, vaut le détour.


Extrait : Télérama Sortir n°3399

Roland Zemour. Mis à jour le 6 mars 2015. Créé le 7 mars 2015

Tags : **Restos** **la semaine du 4 mars 2015** **Cuisine française**


 13 Place de Catalogne - 75014 Paris


 Gaîté - Ligne 13

 Montparnasse - Bienvenue - Ligne 4, 6, 12, 13

 01 43 35 34 35

 millesimes62.com/

 Ouvert tous les jours sauf samedi midi et dimanche. Derniers services à 14h30 et 22h30. Midi, menus du marché à 19,90€ et 25€ ; formules midi et soir à 27€ et 30€. À la carte autour de 40-45€. Salon privé pour 16 personnes et terrasse.

 € € (de 30 à 50)