



BISTRONOMIE

RACINES DES PRÉS

C'est l'un des nouveaux terrains de jeu de la cuisine Quinsou, Le Petit Varenne, Le Bar des Prés . Sur les trottoirs de Saint-Germain, l'assiette croise la mode La preuve, dans cette ancienne brasserie, en retrait de la rue du Bac En quelques semaines, David Lanher (Racines, La Crèmerie, Le Bon Saint-Pourçain) en a fait le nouveau "eat" du moment Entre marbre et laiton, chaises de Pierre Guariche et appliques 50's, la couture, la littérature et la déco défilent Le bon goût germanopratin en plein Et l'assiette ? Diablement efficace, sur un registre de bistrot soigné Œuf parfait, fricassée d'asperge, saucisson de bœuf et émulsion de parmesan – en bouche, tout est là –, ongle de veau et gâteau de pommes de terre à l'ail des ours – un tantinet ampoulé, mais savoureux –, savarin au rhum, ananas et crème légère – impeccable Service aux petits oignons et beaujolais blanc de Pégaz achèvent d'emballer le quartier tient un QG. JB



1, rue de Gribeauval, 7^e. M° Rue du Bac.
Du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h 30
et de 19 h 30 à 22 h 30, le samedi de 19 h 30
à 22 h 30. Fermé dimanche. Menus (déj.) :
29 € et 33 €. Carte (dîn.) : env. 50 €.
Tél. : 01 45 48 14 16.