



**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 germano-pratin 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<sup>e</sup>. 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.**