



NOUVEAUX restos

Par Emmanuel Rubin



Photo : Christophe Biéks / DR

NOTRE COUP DE CŒUR

L'Auberge de la Source

près de Honfleur

Dans un de ces villages d'aquarelle, Barneville-la-Bertrand, normand jusqu'au bout du clocher, orchestrée par les propriétaires de la fameuse Ferme Saint-Siméon à Honfleur, une petite bucolique de colombages, un intérieur soignant la poutre et le douillet auxquels fait écho une cuisine de réconfort, travaillée sur la pente douce d'un terroir d'entre vagues et bocages (lobe de foie gras de canard au porto et calvados, langoustines en brochette à la pulpe de pomme, filet de canette poêlé, crème de foie gras, chou vert et céleri, bonbon de camembert rôti...). Mieux qu'une auberge, un sentiment.

Fermé lundi, mardi et mercredi midi. Formule à 38 €

Les Jalles à Paris (2^e)

Aux abords de l'Opéra, lancée par le fringant duo féminin du *Bistro Volnay*, une salle au charme discret, avec ce flegme citadin que prolonge une cuisine habile à éclaircir la fibre bourgeoise sans pompe ni morgue



Photo : Carole Coulson / DR

(crème de fèves, côtelette de lotte pommes grenailles, cabillaud confit à la cébette avec ses légumes au beurre demi-sel, fromages puis desserts en chariot). Cave courtoise et savant bar à cocktails. Menu à 42 € (midi). Env. 70 € à la carte. Tous les jours.

Bakkus à Paris (6^e)

Gilles Ajuelos décante l'idée du bar à vins dans la carafe contemporaine autour d'un décor mêlant confort de table d'hôte et petits effets de cave high-tech. Et voilà comment, intégra-



lement présentée sur iPad, depuis le vin de traverse jusqu'au Grand Cru, une sérieuse série de flacons arrondit les angles de comestibles néo-canailles (œuf mollet à la poutargue, parmentier d'agneau aux patates douces, poire choco-menthe chantilly). Env. 35-45 €. Fermé le dimanche.

1741 à Strasbourg

La neuve adresse du Tout-Strasbourg où, dans un singulier décor, balançant entre boudoir et salon, chic bourgeois et twist contemporain, Thierry Schwartz dispose une cuisine de brio,



Photos : DR

enlevée, pétillante, laissant aux pics de la fourchette une élégance riieuse, précieuse sans oublier d'être friande (remarquable œuf dans l'œuf aux giroles, pâtisson d'agneau fermier, sandre de ligne au verjus, cerises de Westhoffen en croûte meringuée). Menu à 37 €. Env. 90 € à la carte. Tous les jours.