

NOUVEAUX RESTOS

Par Emmanuel Rubin



Autour de 30€

Notre coup de cœur

Le Beaujolais d'Auteuil

à Paris (16^e)

A la faveur d'un jeune chef, frais de talent, Nicolas Duquenoy, l'adresse se découvre vista et vigueur l'instant d'une cuisine prodigieuse à croiser les belles manières dans le vif de recettes ménagères : œuf mayo macédoine à vous réapprendre l'art de gober, rémoulade de céleri fortifiée de pétales de cabillaud et d'un caviar de hareng fumé, boudin noir finaod acidulé aux dés de pomme fruit, terrine de campagne éclaircie d'un chutney de potiron, pot-au-feu de canard aux légumes oubliés superbe de lisibilité, crème d'amandes onctueuse et fruits secs marinés au rhum...

Le lieu retrouve le sens du frisson, du creux de l'assiette au velours des banquettes. *Tous les jours.*

Formule : 30 € (déjeuner). Env. 35-45 € à la carte.

La Petite Maison en Provence

A Cucuron, dans un Luberon de cape et d'épée, la mémoire vive d'un ancien café de village, petit bonheur de bois brut et de tomettes trouvant

son écho dans les compositions d'un chef de faconde : cube de marlin confit à l'huile d'olive et rouille douce aux coquillages safranée, blanquette de chevreau aux asperges et caillette d'abats aux herbes sauvages, marmelade de fraises au balsamique et brousse vanillée... *Fermé lun. et mar. Menus à 40 et 60 €.*



Photo : © J. P. Barabedian

Le Barbezingue à Châtillon (92)

Ici, l'appétit s'amuse des humeurs pavillonnaires. Au premier étage, coude à coude autour d'un buffet (cruautés avenantes, charcuteries

d'enfer, cocotte du jour confortable et desserts de nostalgie). Au rez-de-chaussée, l'assiette monte d'un cran : bouillon de bœuf crémeux aux pignons ailés, poitrine de veau et choucroute de navet, quenelle de chocolat Guanaja sauce safran... *Fermé le lundi. Menu-carte à 30 €. Buffet : 17 €.*

Moins de 30€



DZ'envies à Dijon

Envoyant valser l'étoile Michelin et les atours bucoliques de son *Auberge de La Charme*, DZ (alias David Zuddas) s'installe à Dijon intra-muros,

le temps d'un bistrot new-look, avec une table énergique active au métissage : escargots, galette de chèvre et jus de persil, gelée de fèves et sarriette ; mousseline de cabillaud, crème d'ail et socca ; salade de fruits rouges sensualisée d'une rare glace aux anis de Flavigny... *Fermé dim. Menus de 15 à 35 €.*

Autour de 30€



Photo : © M. Lurthius

Autres photos : DR.

Retrouvez nos offres spéciales d'abonnement p.119, p.127 et sur <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>