

Simon Says

SIMON ~ SAYS !



Le blog des critiques gastronomiques : meilleurs restaurants à paris, recettes de cuisine française french cuisine, restaurants à paris, les bonnes adresses à Paris, en France, à new-york, à londres, au japon

[« Grillé, ça y est c'est ouvert: j'ai testé .. | Accueil | Alain Ducasse s'apprête à reprendre Allard... »](#)

27 juin 2013

BORDEAUX 3/4: VRAIMENT BIEN, LE SEPTIÈME PÉCHÉ ET CUISINE EN VILLE

LE SEPTIÈME PÉCHÉ

Juste face au restaurant Gravelier, une cuisine d'auteur se déployant au millimètre et à la précision gourmande. Salle de la même application mettant ainsi la clientèle au diapason de plats tirés au cordeau comme un tourteau émietté avec fenouil ou encore la langoustine d'ici en deux temps (52 euros), le pigeon (41 euros) de Madame Le Guen de Dordogne (abats croustillants, céleri, oignon grelot et jus de cuisson) ou cette étonnante crème de vieux comté, ail noir et trévisse confite. La ferveur du service et du chef parvient ainsi à faire des repas pris ici un moment rare. Vraiment bien.

65, cours de Verdun (tél. : 05 56 06 42 16). Menus à partir de 59 euros (six plats). Jours d'ouverture assez compliqués (fermé mardi et mercredi) et seul dimanche midi ouvert, le restant étant donc au dîner. Pigé ?

UNE CUISINE EN VILLE

Si vous cherchez une cuisine spontanée, du marché, simple et avenante, vous tenez ici votre adresse. Le chef Philippe Lagraula est landais (il officiait auparavant à Dax), sa femme péruvienne, et, dans un plaisant restaurant de quartier (agréable patio aux beaux jours), il délivre une cuisine très en mouvement, colorée et percutante : terrine de lapin au muscadet, sauce gribiche et mesclun d'herbes ; saint-jacques snackées, crème de persil tubereux ; tartare de boeuf, pommes grenailles ; poulpe grillé à la basquaise ; risotto au bouillon de crabe ; tarte moderne au citron, crème glacée à la vanille bourbon et meringue. Atmosphère joyeuse et décomplexée.

77, rue du Palais-Gallien (tél. : 05 56 44 70 93). Plat du jour à 13 euros ; formule à partir de 15 euros.

Et puis le C'YUSHA

Notez également une de ces adresses qui font plus que l'affaire avec le C'Yusha (12, rue Ausone, Tél. : 05 56 69 89 70) d'un ancien de Ducasse travaillant en petit comité une cuisine d'instinct et de nature.