

TTT On aime passionnément | ★★★★★ (8 notes)

📍 36 rue Condorcet - Paris

€ € (de 30 à 50)

N'ayez pas peur ! Ce Braisenville n'est pas un mouvement révolutionnaire qui va mettre à feu notre cité, mais une belle table aux atours contemporains, dont le four à braise est la star. Philippe et Karim, les patrons ont su constituer une équipe compétente et joyeuse : Joe, au bar, Sandra, en salle, Romuald Sanfourche, au piano. Mais ce n'est pas tout : l'assiette de tapas maison est servie si généreusement qu'on croirait un plat à part entière. Et comme le chef a des idées et du talent à revendre, on se régale ! Pour avoir dégusté : un os à moelle ; une assiette de *pata negra* (30 mois d'affinage) ; des saint-jacques avec épinards, *daïkon* et citrons ; un encornet au curry thaï avec mangue et courge *butternut* ; une émulsion de rattes du Touquet avec pleurotes, chanterelles et noix ; un magret des Landes et son chou de Pontoise farci ; des ris de veau avec des patates douces au miel d'agrumes ; et des desserts somptueux..., je peux vous dire que tout est absolument fameux, de la première à la dernière bouchée.

Extrait : Télérama Sortir n°3243

Roland Zémour. Mis à jour le 25 février 2015. Créé le 10 mars 2012

Tags :

Restos

3243

restaurants et vins naturels à Paris

tapas

Cuisine française