

Le roi de la cuisine de la mer est aussi le préféré de ministres et présidents de conseils régionaux, comme de députés venus de l'Assemblée voisine. Ils raffolent de ses variations sur les poissons sauvages et les crustacés.

Chez Les Anges

54, bd de La Tour-Maubourg. 01.47.05.89.86. Menus: 34, 40 €. Carte: 90 €. Les Lacipière ont fait de cette belle maison sobre et soignée une table recherchée. Cuisine du marché, menus malicieux, jolis vins de terroir séduisent sans mal. Jean-Marie Rouart adore.

8^e

Citrus étoile

6, rue Arsène-Houssaye. 01.42.89.15.51. Menus: 49, 95 €. Carte: 90 €. Gilles et Elisabeth Epié ont fait de cette table glamour dans les tons orangés un lieu métissé et gourmand. Saveurs californiennes, produits français, savoir-faire angevin.

Le Relais Plaza

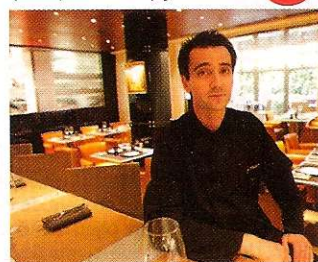
Au Plaza Athénée, 25, avenue Montaigne. 01.53.67.64.00. Menu: 50 €. Carte: 120 €. Le décor de paquebot années 40, le service impérial et royal mené par Werner Kuchler, la clientèle la plus chic de Paris pour une cuisine de brasserie policée, signée Philippe Marc et supervisée par Alain Ducasse.

Le 39 V

39, avenue George-V. 01.56.62.39.05. Menus: 39,50, 49,50 € (déj.). Carte: 70 - 80 €. Classique dans l'âme, Frédéric Vardon, qui fut le lieutenant d'Alain Chapel, puis celui d'Alain Ducasse, a créé l'événement au dernier étage d'un immeuble haussmannien. La table du chef près de la cuisine est très demandée. On se demande pourquoi...

Le M64

A l'Intercontinental Paris, 64, avenue Marceau. 01.44.43.36.50. Menus: 44 € (déj.), 49 € (dîn.). Carte: 95 €.



Ce restaurant d'hôtel, épatant pour les repas d'affaires avec ses menus bien vus et son service alerte, délivre la cuisine finaude d'un ancien du George-V, époque Legendre, Romain Marzet.

9^e

Au Petit Riche

25, rue Le Peletier. 01.47.70.68.68. Menus: 28, 34 €. Cette institution 1880 avec ses petits salons, ses stucs, ses moulures et miroirs fait un écrin de choix pour des dînettes chics. Cuisine bourgeoise et jolis vins de Loire.

14^e

Le Dôme

108, bd du Montparnasse. 01.43.35.25.81. Carte: 90 €. Une brasserie marine incontournable pour les repas de l'édition et de la presse. Belle cuisine marine, service policé, décor signé Slavick néo-1900 évoquant l'époque du grand Montparnasse.

15^e

Le Quinzième



14, rue Cauchy. 01.45.54.43 43. Menus: 49 € (déj.), 120, 160 €.

La belle table de Cyril Lignac ne vaut pas seulement pour son très médiatique chef/patron. La cuisine est fort sérieuse, le cadre moderne a du chic, le service est pressé et le menu de midi impeccable.

16^e

Zébra Square

3, place Clément-Ader. 01.44.14.91.91. Menus: 25, 28 € (sem, déj.). Carte: 75 €. Face à la Maison de la radio, cette maison moderne a trouvé son rythme sous la houlette de Thierry Burlot, qui propose le meilleur de la mer avec fraîcheur et netteté.

Le Murat

1, boulevard Murat. 01.46.51.33.17. Carte: 65 €. Jean-Paul Bucher, fondateur de Flo, a racheté cette perle de l'empire Costes, voisine de Roland-Garros. Le Tout-Porte d'Auteuil, qui ne s'est encore pas aperçu du changement, est aux premières loges.

Le Stella

133, avenue Victor-Hugo. 01.56.90.56.00. Carte: 50 €. Christian Philippon veille avec conviction sur ce lieu entre la Muette et Passy, fameux depuis les années 40. Joli décor revu à l'ancienne et registre de brasserie indémodable.

17^e

Michel Rostang

20, rue Rennequin. 01.47.63.40.77. Menus: 76 € (déj.), 169, 198 €. Présent chez Jarrasse (Neuilly), Dessirier (place du Maréchal-Juin) et au Bistrot d'à côté, le bien nommé, ce chef solide propose un menu d'affaires qui fait un tabac dans son cadre boisé. Légendaire quenelle soufflée.

Petrus

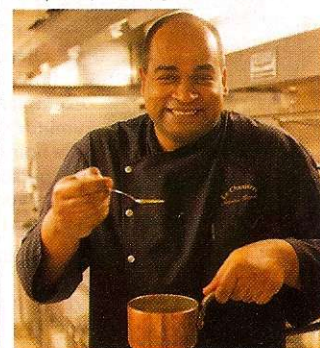
12, place du Maréchal-Juin. 01.43.80.15.95. Carte: 70 €. Cet ex-temple du poisson revu en brasserie tendance est une

réussite. Cuisine alerte, service pile-poil, produits frais, préparations légères, prix mesurés.

18^e

Le Chamarré Montmartre

52, rue Lamarck. 01.42.55.05.42. Menus: 29 € (déj.), 49, 70, 95 €.



Antoine Herrah, chef franco-mauricien formé à L'Arpège, hisse ses couleurs dans cette institution montmartroise revue façon années 60. Plats insolites et savoureux, belle terrasse.

19^e

Le Bœuf couronné

188, avenue Jean-Jaurès. 01.42.39.44.44. Menu: 32 € (vin compris). Carte: 60 €. Pour découvrir les meilleures viandes de France, il faut traverser Paris. Mais quel régal! Cadre Art déco signé Joulie, joli menu d'affaires, vins choisis.

20^e

Mama Shelter

109, rue de Bagnolet. 01.43.48.48.48. Menus: 19 € (déj.), 39 € (dîn.). Carte: 45 €.



Cet hôtel tendance fait un tabac tout à fait justifié grâce au tandem Trigano/Starck. La patte finaude d'Alain Sendrens se reconnaît, elle, dans la cuisine alerte ■