

> Lire cet article sur le site web

Dix tables pour votre réveillon 2011 à Paris

. --> Le Diapason, à Montmartre, propose un réveillon russe (Photo : Jacques Habas) Et si vous commenciez l'année 2011 par un bon dîner ? Élégantes, bistrotières, tendances, dansantes... Voici une sélection de dix tables pour réveillonner dans la capitale. La Marlotte (Photo : David Grimbert) RÉVEILLON CAMPAGNARD.

Pas de menu imposé pour La Marlotte, la chaleureuse annexe bistrotière de Gilles Ajuelos (la Bastide Odéon), mais une sélection de plats festifs qui viennent compléter la cordiale carte habituelle : Saint-Jacques gratinées au Champagne, filet de boeuf Rossini, turbot poché sauce hollandaise, bûche aux marrons glacés ou ananas victoria caramélisé. RÉVEILLON BISTRONOMIQUE. Le menu du Cristal de Sel, vraie bonne table du XVe menée par un ancien du Bristol en cuisine, a tout pour plaire, pile dans la lignée des tables bistronomiques : gambas, noix de Saint-Jacques, turbot au beurre de truffes, filet de veau rôti, tourte de bleu d'Auvergne et macaron chocolat passion (80€, hors vins). RÉVEILLON SELF-MADE.

Pour ceux qui préfèrent s'activer en cuisine tout en passant une soirée originale et conviviale, L'Atelier Guy Martin vous accompagne dès 20h30 pour réaliser dans ses cuisines un menu spécial «Nouvelles Résolutions» (95€ hors vins, flûte de champagne incluse). Sur la liste : manger plus de légumes (légumes du jardin et éclats de truffe noire), arrêter de fumer (saumon en tartare et crème de caviar), profiter du présent (cannette rôtie), passer plus de temps avec ses proches (fromage) et passage de la nouvelle année (fondant de chocolat). RÉVEILLON DANSANT. La mythique Coupole de Montparnasse rouvre sa piste de danse pendant les fêtes pour vous faire guincher sur du madison, du chacha ou de la rumba. Entre deux danses, le «Menu Dancing» du Nouvel An vous sustentera de crevettes, foie gras, chapon, fromages et vacherin (115€, boissons incluses).

RÉVEILLON RUSSE. Cap sur Montmartre et le Diapason, le restaurant du Terrass Hôtel, où un dernier hommage est rendu à l'année de la Russie qui s'achève. Blinis au caviar, poissons fumés, turbot, carré de biche, granité vodka et la traditionnelle Sgouchonka (confiture de lait russe) salueront l'arrivée de 2011 (115€ avec flûte de champagne, hors boissons). RÉVEILLON EPICÉ. La célèbre adresse thaï qui possède des annexes à Bangkok et ailleurs sur la planète, le Blue Elephant, a concocté un menu dégustation qui revisite les traditionnels produits des fêtes à la sauce siamoise : (120€, apéritif et une coupe inclus, avec spectacle de danses thaï). RÉVEILLON GLACÉ.

Le restaurant de l'hôtel KUBE qui abrite le fameux bar à glace a imaginé un pack age avec «piscine» de champagne, dîner (entrées et desserts «finger food», Saint-Jacques, filet de boeuf), une session de 30 minutes au bar de glaces (4 cocktails à base de vodka inclus) et des cadeaux coquins (150€, hors boissons suppl). Tico (DR) RÉVEILLON CONTEMPORAIN. L'efficace Tico, ouvert l'an dernier dans les beaux quartiers, propose un menu à 155€ avec carpaccio de Saint-Jacques, croustille de foie gras, homard à la plancha, lotte meunière et risotto à la truffe noire et dessert tout chocolat, le tout accompagné de champagne à volonté. RÉVEILLON ÉLÉGANT.

Au M64, restaurant lounge de l'hôtel InterContinental avenue Marceau, vous dînerez en compagnie d'une chanteuse jazz d'un carpaccio de langoustines et caviar, de Saint-Jacques à la truffe noire, de turbot, de chapon, de vacherin et croustillant de chocolat (150€ hors boissons, 190€ avec champagne et vins). RÉVEILLON BLING BLING. 350€, hors boissons. C'est le prix du réveillon proposé par L'Arc, le restaurant-bar-club très showbiz qui donne sur l'Arc de Triomphe.

Au programme : petits fours, foie gras, langouste, bar ou volaille de Bresse et douceurs (chanteuse de bossa nova pendant le dîner et accès au club inclus).

<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2010/12/29/03013-20101229ARTFIG00470-dix-tables-pour-votre-reveillon-2011-a-paris.php>