



Pour Tous Ceux Qui Se Son Fait Bloqué Par Facebook :(

Dimanche 31 octobre 2010 - réaction

Les bonnes tables parisiennes, collection d'automne

Quatre restaurants à découvrir dans la capitale.



- Au M64 © Ambroise Becchio - www.prodeine.com -

L'AUTEUR

Nicolas de Rabaudy



Nicolas de Rabaudy
le critique
gastronomique de
Slate.fr

Ses artic

PARTAGER

facebook

twitter

email

imprimer

LISIBILITÉ

> taille de la police

Le M64 à l'Intercontinental

Au rez-de-chaussée de ce nouveau grand hôtel à la façade haussmannienne, à quelques foulées de l'Arc de triomphe, voici un restaurant très design en lisière d'un charmant jardin intérieur où l'on sert les repas en saison, concoctés par Romain Marzet, ancien second de Philippe Legendre, l'ex-trois étoiles du Cinq au Four Seasons George V, un vrai maître pour l'art de cuire et d'assaisonner.

La carte d'une vingtaine de plats retient l'attention du gourmet, elle est inscrite dans le style contemporain personnalisé. Les gambas sauvages et crème de mozzarella, carpaccio de betteraves à 24 euros, la crème de cresson au caviar repris du répertoire de Legendre à 45 euros, le foie gras aux épices à la rose à 25 euros, le merlu et tagliatelles de poireaux carbonara à 28 euros, les linguine au caviar de Sologne, plat de luxe, à 48 euros, les lasagnes de langoustines à la coriandre à 38 euros, voilà pour les prémices et «starters».

Côté viandes, trois belles assiettes: la tourte de canard Miéral (le fournisseur) aux légumes racines et coulis de mûre à 68 euros pour deux, l'entrecôte d'Argentine et pommes purée aux échalotes grises à 38 euros et le suprême de volaille des Dombes accompagnée d'un risotto de champignons au cresson à 30 euros qui révèlent un talent certain pour les garnitures et les mariages de saveurs. Club sandwich végétarien à 28 euros. On termine par le baba au vieux rhum à 14 euros, le millefeuille à la Cazette (contraction du mot café et noisette) à 14 euros et la mousse et croustillant au chocolat Guayaquil à 12 euros. On peut miser sur ce chef plein de promesses.

- **Le M64** 64, avenue Marceau, Paris 8.
- Tél.: 01 44 43 36 50.
- Menus à 37 et 44 euros. Carte de 50 à 90 euros. Fermé dimanche soir.

Nicolas de Rabaudy

NOS ARTICLES LIÉS »

LIFE »



le 30 octobre 2010
«Couillu» (mais correct)



le 28 octobre 2010
Confessions d'un pêcheur marseillais

GASTRONOMIE »

- Poissons, coquillages et crustacés
- Petites arnaques et adresses nouvelles
- Frédéric Anton, le master chef

RESTAURANTS »

- Sylvestre et Jonathan Wahid, le talent de frère en frère
- Délices méditerranéens

À LA UNE DE SLATE »

le 1er novembre 2010 - Eric Le Boucher



Ariane décolle et manque

L'espace reste une arrière-cour américaine. L'Europe y investit trop peu.



le 20 octobre 2010
Rendre les sanctions «intelligentes»