



## MAISON CLOVIS

Beaucoup de charme dans le décor de ce nouveau restaurant : une subtile déclinaison de gris et d'acier, rehaussée par des notes roses ou mauves. Au-dessus de certaines tables volent des nuages, de merveilleux nuages... Et au milieu, un étonnant feu central. C'est Pierre Chaduc qui a composé ce cadre à la fois moderne et chaleureux où les tables sont tout de même un peu trop proches les unes des autres pour un restaurant d'un tel niveau.

## TAPIS VOLANT

Dans la cuisine ouverte, on aperçoit le chef à la tête d'une petite brigade extrêmement efficace : c'est Clovis Khory qui a travaillé à La Rotonde aux côtés de Philippe Gauvereau, chez Marc Veyrat, et dans d'autres belles maisons. Il suffit de goûter un seul plat pour se convaincre que l'on a affaire à un cuisinier de très grand talent qui sait en outre admirablement choisir ses produits.

Son homard est breton, naturellement, il est poché entier, puis allongé "sur un tapis volant" de lasagne et servi avec un risotto moelleux et des morilles. Auparavant, le foie gras de canard chaperonné d'une coquille de chutney de poires et pommes, de quelques feuilles de roquette, témoignait aussi d'un exceptionnel brio.

## CAILLE

La caille entièrement désossée, farcie de foie gras et champignons, puis rôtie en cocotte ne relève pas d'une vaine virtuosité : c'est un plat de patience, tout à fait délicieux, tel qu'on n'en rencontre plus guère à l'heure où la gastronomie lorgne sur les éprouvettes et l'azote liquide. Toute la carte évoque la même inventivité : merveilleuse saint-jacques d'Erquy poêlée, avec une royale de homard, un couteau farci sur un bouillon d'huitres Gilardeau, somptueux rouget barbet "gros comme une baleine", rôti sans sa tête et flanqué d'un tian de légumes confits, délicieux carré d'agneau du Limousin et croustillant de pomme de terre sur un jus au romarin...

## PAIN PERDU

La carte des vins assez éclectique (un Yonna espagnol) gagnerait à être encore affinée, mais les vins au verre souvent signés Jean-Marc Lafont (Pouilly-Fuissé...) sont très recommandables.

Quant aux desserts, ils enchantent carrément : qu'il s'agisse de la variation de chocolat grand cru (Venezuela) avec une crème glacée au chocolat blanc, ou du pain perdu en brioche caramélisée à l'ananas poché au miel et flanqué d'un sorbet au fromage blanc.

Service aimable et efficace.

**Maison Clovis. Fermé dimanche et lundi.**

**Menus à 29, 39, 49, et 59 €.**