

ARMAND AU PALAIS ROYAL 75001 PARIS 1 * 3 cœurs

L'élégance des jardins du palais royal convient parfaitement à la cuisine délicate et soignée que prépare avec précision le chef Bruno Roupie pour les amateurs avisés des plaisirs de la table parisiens. On peut souligner avec bonheur cette pointe d'originalité apportée aux compositions d'une cuisine classique et dépouillée et l'accueil de Jean-Pierre Ferron, tout aussi agréable pour vous renseigner sur l'accompagnement des vins.

Crêpe de maïs au foie gras chaud palourde farcie et rôtie, sauce au citron confit et aux olives, turbo de sole sauce champagne

LE PASTEL 31100 TOULOUSE 2 ** 3 cœurs

Au pays de cocagne, le succès du Pastel depuis 10 ans n'est pas en demi-teintes. À l'image de ses maîtres, Lucien Vanel et Alain Du Tournier, Gérard Garrigues a su talentueusement revisiter la cuisine de ce terroir. Cela pour la gourmandise des toulousains qui se plaisent à revenir dans cette belle maison 19^{eme} située dans un joli parc, à jamais lassés de cette cuisine innovante de saveurs, de vins parfaitement conseillés et des cigares....

Coquilles St Jacques « jubilatoires », tronçon de turbot aux olives noires, brochette d'encornets et légumes en tempura, petits artichauts en barigoule, filet de caneton croisé sauvage, tatin de figues-fleurs au foie gras

J.P BILLOUX AU PRE AUX CLERCS 21 000 DIJON 2 3 cœurs**

La cuisine classique et raffinée que propose le chef et propriétaire de l'établissement Jean-Pierre Billoux n'en finit pas de séduire et pour cause. Au fil des saisons, l'ingéniosité des recettes continue à résider dans une combinaison moderne et savante de produits riches de senteurs et de saveurs. La subtilité des harmonies des goûts est plus que jamais honorée. Le bouquet des grands vins de bourgogne est naturellement au rendez-vous de ces délices.

Terrine de pigeon à l'ail confit, cannelloni de pommes pressées fourrées d'écrevisses, foie gras frais de canard pané au pain d'épices, aux aubergines confites, caramel de bardane

ISSE 75002 PARIS 2 **

C'est dans son restaurant à la décoration discrète mais au service des plus attentifs que Mitsuru Sudo donne toute la mesure de son art. Expert dans la maîtrise de la cuisine japonaise, c'est avec une parfaite habileté qu'il prépare des produits de la mer, veillant à respecter rigoureusement pour certains d'eux les temps précis de cuisson. L'objectif est bien d'en révéler toutes les saveurs. Les produits naturellement sont de grande fraîcheur. Leur qualité a aussi son prix.

Sashimi (poissons crus) poisson de saison à la vapeur, crabe grillé

LE TASTEVIN MAISONS-LAFFITTE **

À quelques kilomètres de Paris, le cadre champêtre de cette belle demeure bourgeoise fin de siècle avec terrasses, située au milieu d'un parc ombragé, non loin des champs de courses, offre les conditions privilégiées pour savourer une cuisine des plus excellentes. Michel Blanchet se fait un plaisir de faire goûter une cuisine d'inspiration classique et traditionnelle mais toujours au goût du jour ; une cuisine qui a tous les charmes de son époque.

Foie gras chaud de canard au vinaigre de cidre, rognon de veau rôti entier jus lié à l'échalote confite, gibier en saison.

LE PONT NAPOLEON MOISSAC 2 ** 3 cœurs

L'hôtel - restaurant Pont Napoléon est une étape gourmande à ne pas manquer.

Situé en bordure du Tarn pour donner l'occasion de promenades romanesques, cet ancien relais de poste devenu une halte réputée sur le trajet du pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle réserve bien des agréments. La qualité du lieu repose certes sur une cuisine régionale fameuse qu'orchestre Michel Dusseau, chef inventif aux multiples talents mais aussi sur la découverte de l'art roman. Le cloître d'art roman de Moissac et son abbatial datés du XII^e siècle, sont connus dans le monde entier .

Foie gras de canard grillé aux fruits de Moissac ,alose de la Garonne en ciret, agneau fermier du Quercyen trois cuissons, croustade du pays à ma façon

L'ALEXANDRIN 69003 LYON 2** 3 cœurs

L'Alexandrin est un joli petit restaurant, situé au cœur de Lyon, à deux pas de la mairie, appartenant à la marque Châteaux et hôtels de France. La cuisine du chef Alain Alexanian présente à la manière d'un alexandrin une grande symphonie de saveurs. Le menu « tout légume », et le « menu arménien », font depuis bien longtemps des adeptes. Son épouse Véronique a tout l'art pour vous aider à choisir le vin qui se mariera à merveille à la savante simplicité d'une recette de poisson ou la subtile légèreté d'un dessert.

Blinis de l'Alexandrin au caviar royal, sauce saumon fumé, mousseline de brochet en quenelle et son crémeux d'écrevisses, quasi de veau de lait du Velay nappé suc et truffes, dessert « thème tout chocolat guanaja

LE BISTROT DE PARIS, LAVAL 2** 3 cœurs

Ici, l'œil et le palais sont quittes. Dans ce bistro au bel art déco, le patron Guy Lemercier se plaît à recevoir et à faire apprécier une cuisine de bonne chère qu'il n'a de cesse d'inventer ; une cuisine franche et directe mais toujours subtile. L'ambiance très conviviale séduit tout autant que le très bon rapport de la qualité et des prix.

Nage de fruits de mer et mousse de flétan, soufflet de sole au jus de homard, gratinée de fruits à la pistache

LA CHENAIE VIENNE 2**, 3 cœurs

À Croutelle, c'est dans une charmante ferme poitevine qu'Alain Chenu régale les vrais amateurs de gastronomie traditionnelle, les amoureux de cette cuisine fine et généreuse élaborée avec les produits du terroir, agrémentée selon le goût du jour. À quelques minutes de l'autoroute, l'environnement bucolique d'un parc de verdure prie merveilleusement à venir se délecter d'un moment fort agréable de dégustation, de confort et de repos.

Symphonie de petits légumes et ses brochettes de langoustines, pavé de morue aux aromates, Parmentier de suprême de volaille, et son escalope de foie gras poêlé, mille feuille à l'ananas et son grog antillais

DIDIER GELINEAU BORDEAUX 2 3cœurs**

Dans la belle ville de Bordeaux, tout à proximité du parlement de l'ancien parlement de la Gironde, Didier Gélinau compose des vrais petits chefs d'œuvre. Sa cuisine mi-classique, mi-élaborée, toujours imaginative n'oublie pas de rendre un fier hommage aux saveurs des produits du Sud-ouest ; Cela pour le plus grand bonheur des habitués et aussi des visiteurs, toujours charmés par son accueil très chaleureux.

Foie gras de canard sa gelée de poire, homard raidi au billet blanc, son blini au cumin, pigeonneau fermier rôti aux épices, fondant moelleux aux 2 chocolats sauce caraïbe

AUBERGE FLEURIE SARS- POTERIES 2 3 cœurs**

Au cœur du bocage avenois bordé de grands massifs forestiers, les connaisseurs se pressent toujours dans la romantique auberge d'Alain Guy dont la table est une des meilleures de la région. La cuisine qui suit le cours des saisons est fraîche, savoureuse et réconfortante. L'hospitalité des terrasses, des fleurs, des jardins et des chambres coquettes invite à un grand moment de sérénité, après une longue promenade en forêt ou un peu de natation. Un centre nautique est tout proche.

Homard décortiqué, beurre blanc aux morilles, sandre rôti sur un lit de choux au jus de lard, millefeuille de chocolat aux framboises

LE CYGNE NIEDERBRONN- LES- BAINS, 2 3 cœurs**

À l'orée du parc des Vosges du nord, une très belle demeure alsacienne aux salons élégants et harmonieux accueille les fins gourmets pour leur faire découvrir le caractère d'une cuisine gastronomique traditionnelle succulente. La touche du chef moderniste n'est pas absente. La carte des vins, notamment celle des grands crus alsaciens, est somptueuse.

Les noix de coquilles Saint Jacques poêlées, réduction de pommes à cidre au beurre battu, la côte et les noisettes d'agneau en croûte d'épices orientales servies avec son navarin, le pigeon élevé à la ferme, croûté aux amandes, suivi de sa cuisse confite

BERNARD MATHYS APT 2 **, 3 cœurs

C'est toute la lumière de la Provence qui nimbe d'une délicate harmonie la cuisine ingénieuse aux accents ensoleillés de Bernard Mathys dans ce pittoresque moulin de village. Ce concert raffiné de produits, de saveurs et de parfums provençaux ravie toujours la sensibilité de tous les convives amoureux du Lubéron.

Fouille nid de fines asperges et son œuf poché, vinaigrette à la truffe, pavé de sandre rôti au four sur sa peau, raviolis de courgettes parfumées à l'estragon, bouillon de poisson aux herbes fraîches, carré d'agneau de lait du Lubéron en croûte d'herbes de Provence

LA CHANCELIERE JEU DE CARTES 37250 MONTBAZON 2, 3 cœurs**

La chance que vous réserve les délices du menu du « jeu de cartes » fera bien des envieux...Michel Gangneux met en effet tous les atouts de son côté pour jouer une partie de cuisine ou le bluff n'est pas de mise. La cuisine d'humeur joyeuse reste traditionnelle et les prix très raisonnables. La carte des vins du sud, du sud est et sud-ouest vous réserve encore de bonnes surprises.

Coquetiers surprises de morilles à la crème de foie gras, langoustines rôties au lard fumé, ail rose en chemise, pommes fondantes et morilles, escalopes de foie gras de canard poêlées à la croque au sel

LA TOQUE BLANCHE 47300 VILLENEUVE –SUR- LOT 2 * , 3 cœurs**

Très naturellement, la jolie maison à flanc de coteau jouit de ses terrasses d'une vue imprenable sur le joyau d'architecture médiévale du village de Pujols, mais la cuisine de Bernard Lebrun mérite elle aussi vraiment le détour. Maître cuisinier de France, il met avec son épouse Marie-Adélaïde toute sa passion pour concocter une cuisine accueillante, remarquable par sa finesse et sa recherche de perfection. La carte des vins révèle des bordeaux rouge de grande pertinence.

Foie gras de canard poêlé, fondant de pomme verte et céleri, jus de raisin, lotte à la bordelaise au vin de Buzet, poireaux et pruneaux confits, fricassée d'oie de Guinée et pieds-de-veau au sauvignon, légumes du moment

MARCO 46000 CAHORS 2 ** 3 cœurs

La maison Marco, c'est une histoire de famille très gourmande et très généreuse. La carte des mets présente une cuisine des richesses du terroir magistralement interprétée par Claude le père qui ne renie en rien ses origines méditerranéennes. Quant à Richard le fils, il veille à la suprême qualité d'une nouvelle cuisine classique en effectuant des stages tous les hivers chez des confrères étoilés. La mère du doux prénom d'Aline vous invitera elle aussi à goûter aux joies de la piscine les jours de soleil ou à vous délasser dans le parc ombragé d'une belle demeure remplie de charmes.

Escalopines de foie gras poêlées poire aux 10 épices, morue fraîche à la plancha, sa vinaigrette chaude de jeunes légumes, poitrine de pigeonneau du mont royal en croute de pomme de terre et sa cuisse fourrée au boudin noir

AUBERGE DU MOULIN DE MOMBREUX 62380 LUMBRES 2 3 cœurs**

Situé en plein cœur d'un parc naturel régional, cet ancien moulin du XVIIIe au bord d'une rivière est un appel à la méditation, sinon à la quiétude. Jean-marc Gaudry, maître

Cuisinier de France, propose une cuisine astucieuse, fraîche des produits du marché du jour. Son épouse Danielle tout veillant au confort de votre séjour (l'hôtel dispose de 24 chambres) vous invitera à découvrir les environs. Pour les amateurs, un golf est à 1 km.

Foie gras de canard frais brioche rôtie, dos de bar sauce vigneronne, gibiers (à la saison)

LE GRAND ECUYER 81170 CORDES 2 **, 3 cœurs

Classé monument historique, la résidence de chasse des comtes de Toulouse, visitée pour son histoire par les « grands de ce monde » est le théâtre d'une cuisine toute en saveurs. Yves Thuriès, meilleur ouvrier de France et son fils Damien, qui parfait son éducation dans de grandes maisons depuis 8 ans, s'appliquent avec leur pâtissier à vous faire vivre de délicieux moments culinaires à base des produits du terroir. Le gratin de fraises des bois au citron et son coulis d'abricot est une splendeur.

Duo de foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée de vin doux de Gaillac Pigeonneau confit à l'huile d'olive, polenta au parmesan et sa réglisse

ORSI LYON VI ème

À quelques pas du parc de la tête d'or, le restaurant de Pierre Orsi, meilleur ouvrier de France est une institution incontournable où la magie opère toujours : un restaurant qui en gardant ses salons élégants et raffinés, est toujours à la mode. Le chef ne se contente pas de revisiter les classiques gastronomiques, il met au fil des saisons tous ses talents à surprendre ses convives de plats imaginatifs tous en saveurs et en parfums. La carte des vins est un grand bonheur.

Tout au long de l'été, au premier étage de la belle maison fleurie, la terrasse de la roseraie est parfaite pour recevoir vos relations ou vos amis.

Ravioles de foie gras de canard au jus de porto et de truffes, homard en carapace de Pierre Orsi, côte de veau nourri sous la mère

FELLINI 75001PARIS 1*, 2 cœurs

À deux pas du pont neuf, celui qui a un faible pour l'exubérance du cinéma de Fellini saura apprécier l'ambiance décontractée de ce restaurant italien très chaleureux et aimera regarder son assiette. La générosité transparait. Les plats de spécialités de tradition culinaires chères au chef traduisent son goût évident pour la bonne chair et les plaisirs « dolce vita ».

Aubergine au four avec Mozzarella et tomates, tagliolini aux langoustines et artichauts, saint-pierre au romarin, pana cotta aux fruits

IL RESTORANTE, 75017 PARIS 1*

Puisées dans l'âme même de l'Italie, toutes les saveurs et les senteurs des provinces de la grande botte sont à l'honneur à la table du Maestro Rocco Anfuso. Plats d'anti-pasti chauds et froids, de viandes et de poissons, décrits en italien dans le texte, sont prometteurs d'un repas frugal de grande qualité gastronomique. Les produits sont d'une grande fraîcheur et les recettes traditionnelles d'une savante simplicité sont exécutées avec brio. La carte des vins régionale de la Toscane au Piémont, de la Calabre à la Sicile est tout aussi séduisante.

Nage de chipirons et haricots toscans, linguine aux langoustines, poisson du jour à l'eau folle, gratin de fruits au sabayon

LES 3 PILIERS 86000 POITIERS 2, 3 cœurs**

Dans la maison à la cour intérieure d'un grand attrait, la cuisine de Jean-yves Massonet est excellente. Il a le don d'alterner des recettes traditionnelles et d'insolites inventions avec un sens exquis des saveurs, sans cesser de rendre un bel hommage aux produits régionaux. On peut toutefois regretter un service un peu trop lent et discret, surtout quand les clients sont nombreux...

Salade de grosses langoustines en carapace de vermicelle, tronçon de turbot rôti au jus de viande, soufflé chaud à la liqueur d'Angélique de Niort

HOTEL DE LA CITE - 11000 CARCASSONNE 2, 3 cœurs**

Courrez, dormez, et restaurez vous ici, vous serez ébahis ! Vous serez magnifiquement reçu dans ce prestigieux hôtel, le premier des palaces de la compagnie hôtelière Orient-express. Surtout, vous découvrirez les merveilleux talents du chef Franck Putelat. qui se voit couronner cette année d'une étoile, bénéficiant par la même occasion de l'extrême privilège de représenter la France lors du « Bocuse d'or », le concours mondial de la cuisine en janvier prochain.

Au restaurant « la Barbacane », nul doute, faites -lui confiance pour son menu « tomate » ou « homard » ou laissez gambader son imagination en lui donnant « carte blanche ». À moins que vous ne préfériez dîner « chez Saskia », la brasserie de luxe, ou déjeuner au « jardin de l'évêque », le restaurant de l'été. Soyez rassurés, voire enchantés, il est responsable de la cuisine des trois...

Le saint-pierre rôti aux fleurs de coquelicots et courgettes, la côte de veau rôtie jus court raviolis d'aubergines et abricots , le mousseux croquant au chocolat guanara et violette de Toulouse

LE MAS DU LANGOUSTIER 83400 PORQUEROLLES , 2 **, 3 cœurs

Toute la magie de la Provence rayonne dans l'île de Porquerolles. Elle règne dans ce mas perdu au milieu des pins et des eucalyptus, proche de criques sauvages et des grandes plages de sables fin. Toutes les saveurs et la délicatesse d'une cuisine légère et parfumée des marchés des produits régionaux vous sont offerts par l'excellent chef Joël Guillet. Laissez-vous tenter par le menu « à l'ombre des oliviers » ou bien « le chant des cigales », les produits de la pêche vous étonneront. Pensez à goûter les côtes de Provence rosé du domaine de l'île , à louer des vélos pour d'innombrables promenades de rêves pour admirer la simple beauté.

Ravioli ouvert aux artichauts sautés à cru et pistou, filet de Saint pierre au corail d'oursin, jus de bouillabaisse, pigeon au miel d'eucalyptus et réglisse, coulant au chocolat, cœur de pistache, glace nougat

JAMIN 75016 PARIS 3 *, 2 cœurs**

Les gastronomes parisiens sont unanimes : Jamin est un restaurant épatant. Tel un virtuose, Benoît Guichard a mis au point un ballet audacieux de saveurs et de senteurs délicieuses, l'accord parfait de la créativité et du classicisme pour la mise en valeur de produits aux nuances très franches et subtiles. L'accueil, comme le service sont impeccables. La carte des vins réserve également un grand intérêt.

Fricassée de langoustines de petite pêche, blanc de bar rôti, chariot de tartes et glaces à l'ancienne