

POTTOKA

En référence au pottok, le fameux poney du pays Basque élevé en liberté, la cuisine de Sébastien Gravé s'inspire du terroir originel pour mieux le sublimer. Originaire de La Bastide-Clairence, ce chef talentueux a l'art d'envoyer des plats aux goûts tranchés. Malgré le décor un poil mortifère (sol en carrelage, mur en fausses briques blanches, mobilier lambda beige et noir), on se laisse vite embarquer par son gaspacho de tomates et avocat, rafraîchi par un sorbet au basilic et escorté d'un super croustillant de pied de cochon. Quant aux gambas grillées, elles sont joliment agrémentées de padrones, tomates confites et surtout d'un risotto de langues d'oiseau (petites pâtes) au chorizo ultra-savoureux. Gourmande également, la poitrine de cochon crousti-fondante, accompagnée de grolles au jus et d'artichauts. Et l'on finit en beauté par une ganache au chocolat surmontée d'une glace à l'amande douce, baignant dans un caramel épicé régressif à souhait. A boire, un bourgogne vézelay Domaine de la Cadette (9 € le verre) en blanc, ou un cabardès Guilhem Barré (39 € la bouteille) en rouge. Attention aux suppléments et surtout aux suggestions hors menu, qui ont tendance à gonfler l'addition. Possibilité de privatiser la salle voisine avec sa grande table d'hôtes. Formule 22-27 € (déjeuner), menu 35 € et 60 €. Carte 33-74 €. •

► Accueil tous les jours,
de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30.

ON RETOURNE CHEZ L'AMI JEAN

Après dix ans de bons et loyaux services, Stéphane Jégo a tout épuré (la salle, la carte) pour revenir aux fondamentaux d'une cuisine fraîche, instinctive et ultra-précise, calquée sur le marché. A l'arrivée, ça donne par exemple un filet de rouget vapeur sur un fenouil confit et grillé, agrémenté d'un joli jus boosté aux graines de coriandre, et un vacherin aux fruits rouges d'une délicatesse absolue. Chapeau maestro ! Menus 35 € (midi) et 78 € (soir), carte 60 € environ. • F.L.

► Accueil de 12h à 14h et de 19h30 à 23h. Fermé dimanche et lundi.