

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)

Paris 12e: l'Amarante selon Christophe



Christophe Philippe © GP

Admirable Christophe Philippe! On a connu cet élève discret d'Eric Briffard dans la table portant son prénom rue Descartes dans le 5e. Le voilà reprenant la table où jadis s'exercèrent les Avrillaud, qu'on retrouva ensuite à Nantes aux Chants d'Avril, en compagnie de leur chef, le doué Rodolphe Paquin, depuis maître chez lui au Repaire de Cartouche. Le lieu a de l'esprit, de la gaité, avec ses deux salles formant un angle, son comptoir, ses banquettes rouges, ses tables non nappées, ses serviettes en tissu, ses braves menus et formules du menu, sa carte alléchante, ses produits vrais de vrais.



Saumon fumé © GP

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)



Escargots © GP

Au service, l'étonnant Mouloud Haddaden, vrai sosie de l'acteur Claude Melki, qui travailla chez Ramulaud et au Baratin, anime la salle avec entrain, décline les mets avec tendresse, raconte avec faconde, bref donne envie de tout goûter. Et le saumon fumé du Dôme, les beaux escargots au beurre persillé, la sole poêlée au beurre sur la peau, avec des panisses ou un purée de topinambours, le gigot d'agneau confit sept heures avec son épeautre ou sa purée de pommes Pompadour bien beurrée font merveille. Comme, en dessert, la mousse de chocolat grand cru.



Sole © GP

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)



Agneau © GP

On épilogue sur une carte des vins pleine de bonnes choses, comme ce **Francs** Côtes de Bordeaux **Château le Puy** de chez J-P et P **Amoreau** à Saint-**Cibard** riche en sève et en fruit. Bref, c'est bon, beau, franc du collier, sans chichi d'aucune sorte et ça vous remet les yeux en face des trous. Réservez!



Mousse au chocolat © GP

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)



Mouloud Haddaden au service © GP

Amarante, 4 rue Biscornet, Paris 12e. Tél. 09 50 80 93 80. M°: Bastille. Fermé mercredi. Menus: 16 (formule, déj.), 19 (déj.) €. Carte: 55 €.
Site: www.amarante.paris