

www.lefooding.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Le Comptoir du Relais

Envie : BISTROT , BRASSERIE , CUISINE D'AUTEUR

Les essentiels : Palmarès

Les plus : Ouvert le dimanche , Ouvert le lundi , Antidépresseur , Faim de nuit , Terrasse , Voir et se faire voir

Prix : De 36 à 50 €

Horaires : Tous les jours, brasserie de midi à 18h (22h30 samedi et dimanche), dîner à 20h30 sur réservation (sauf samedi, dimanche, jours fériés et vacances scolaires).



Le Comptoir du Relais (Paris)

Yves Camdeborde, Fooding d'honneur Guide 2006

Toujours des mois d'attente pour obtenir une table, les soirs de semaine, lorsqu'Yves Camdeborde nappe en blanc et sort le menu dégustation. Et l'équivalent d'un car de touristes japonais à la queue leu leu le reste du temps, quand la maison brasse-rit. A la carte, du classique (œufs mayonnaise, escargots de Bourgogne, carré d'agneau rôti au thym et haricots tarbais ; riz au lait crémeux sauce caramel...) et quelques recettes malicieuses : risotto d'épeautre à l'encre et chipirons, tout en moelleux ; fantastique os à moelle gratiné avec mousseline de petits pois, fèves et lard fumé ; morue de Saint-Jean-de-Luz, légumes, bouillon gingembre-citronnelle ; coquelet en chapelure moutardée ; panna cotta au vinaigre balsamique... Malgré le côté un poil usinaire de l'affaire, le pape de la bistronomie garde clairement la main ! Verres de pouilly-fumé de Baudin à 6 €, saumur-champigny des Chancelle à 7 €, côtes-du-marmandais Chante Coucou d'Elian da Ros à 53 € la bouteille, ou la cuvée du Comptoir, un bordeaux côtes-de-francs Château Le Puy à 8 € le verre... Carte brasserie 30-50 € (midi), menu 60 € (soir). //