



BONNES TABLES

Menus épicuriens

Plus que jamais, des tables étoilées aux bistrotts chics, les chefs rivalisent d'imagination et de talent pour titiller nos papilles et mettre en émoi nos sens. Sélection... subjective ! Par Anne-Marie Cattelain Le Dû et Marie Daunas

IODÉ, IODÉ

Antoine

Ici, avec la tour Eiffel dans le sextant, tout suggère la mer. Le décor, l'art de la table et la cuisine surtout, ode à l'océan. Thibault Sombardier, avec la complicité de son mareyeur vendéen, Jean Claude Raffin, « pêche » les espèces nobles, homards, bars, dorades, et celles moins connues. Où savourer à Paris des pousses-pied cuits à la perfection ? Où se régaler d'araignée de mer, de cigale ? Là ! Et, si des extrémistes bannissent de leur carte les viandes, point de cette censure chez Antoine, elles ont droit de cité. **Paris-16 : 10 avenue de New-York (01 40 70 19 28). Menu à partir de 48 €, carte environ 130 €. AMCLD.**

