

# L'Atelier

Gastronomique

18, rue de la Bergerie

Menu carte à 45 € (entrée, plat et dessert sont imposés)

et à 51 € (le choix est libre)

Formule déjeuner à 25 € le midi du mardi au vendredi (entrée et plat ou plat et dessert)

Terrasse jardin

Tél.: 05 59 22 09 37

Il fallait du culot pour quitter l'Aveyron et s'installer dans une ville qui est tout sauf un désert gastronomique. Isabelle et Alexandre Bousquet ont bondi sur l'occasion qui s'est présentée, la possibilité de reprendre le restaurant Aroma, dans le quartier Saint-Charles, pas loin de l'Hôtel du Palais et de l'hôtel Miramar. Ils l'ont aménagé selon leur idée et y ont trouvé leurs repères. Le registre d'Alexandre est la cuisine d'auteur: des cuissons précises, des assaisonnements justes, des alliances fondées. La chanson tombe juste, les saveurs s'aiment.

Le thon, cuit et cru – tartare et croustillant –, est agréablement relevé d'une crème glacée à la moutarde de Meaux; les langoustines rôties, à peine saisies, sont idéalement mariées à une fine purée d'olives noires et à des légumes croquants; le filet de bœuf de Chalosse, riche de sucs, s'entend bien avec le confit de patates douces et la sauce bordelaise. Beaux desserts: tatin de granny smith et son consommé, sorbet à la bière, crème brûlée au jasmin, glace jasmin, pain perdu. Carte des vins plus en découverte qu'en référence.