

<p>OÙ</p>	<p>♥♥♥♥♥</p> <p>L'ORENOC 81, bd Gouvion-Saint-Cyr, (XVII^e). Tél. : 01 40 68 30 40. Tlj. sf. dim. et lun. Métro : Porte-Maillot.</p>	<p>♥♥♥♥♥</p> <p>LE PARTAGE 17, rue Frédéric-Sauton, (V^e). Tél. : 01 43 29 46 25. Au dîner seulement. Fermé le lun. Métro : Maubert-Mutualité.</p>	<p>♥♥♥♥♥</p> <p>LA MARÉE PASSY 71, av. Paul-Doumer, (XVI^e). Tél. : 01 45 04 12 81. Tlj. Métro : La Muette. Voiturier.</p>	<p>♥♥♥♥♥</p> <p>ALFRED 38, av. de Versailles, (XVI^e). Tél. : 01 45 25 51 15. Tlj. sf. dim. (dîn) et lun. Métro : Mirabeau. Voiturier.</p>	<p>♥♥♥♥♥</p> <p>MOGADO 10, rue de Neuilly-sur Tél. : 01 46 Tlj. sf. sam Métro : Por</p>
<p>GENRE</p>	<p>Perdu de vue depuis son Bamboche, Claude Colliot revient au Méridien. Autant dire là où on ne l'attendait pas. Passé la surprise de cet improbable croisement, reste une cuisine jubilatoire.</p>	<p>Table du soir, féminine, velours, complice, soignant la romance et, côté cuisine, plutôt inattendue dans ses manières de faire baisser le regard des amants sur des nourritures précieuses mais pas ridicules.</p>	<p>Ex-Le Bigorneau (il y a deux ans), ex-L'Escal-Coutanceau (il y a un an), cette adresse tempêteuse retrouve des climats d'huile autour d'une cuisine marine bien sous tous rapports.</p>	<p>Petit bout de restau jeunot avec la banquette, les tables à touche-touche et par-dessus tout cela, les bonnes têtes du XVI^e en bistrotage automatique.</p>	<p>Quelques m pour ce ma Neuillyland retard au r bon cousco graine, bier dans ses ch attristé par</p>
<p>AVEC QUI</p>	<p>Marion Cotillard (aperçue).</p>	<p>Sa moitié.</p>	<p>Une petite sirène NAP.</p>	<p>Alberte.</p>	<p>BHL et Arie</p>
<p>PRIX</p>	<p>Env. 70 €. Menu à 38 € (déj). Raviole d'oignons blancs, pâte citron vert : gourmand, brillant. Cèpes rôtis, jaune d'œuf et pistache : sincèrement, remarquable. Pop de betterave (dessert) : inspiré.</p>	<p>Env. 40-50 €. Fillet de maquereau, betterave en carpaccio : plaisant sucré-iodé. Thon rouge cru-cuit : élégant. Figues rôties au pain d'épices et pistache : chics et charnues.</p>	<p>Env. 40-50 €. Ravioles de langoustines au pistou : net, sans bavure. Raie en ravigote : canaille marin.</p>	<p>Env. 35-40 €. Formule (déj) à 19,5 €. Brunch à l'américaine le dimanche. Croquant légumes-crabe : oui, bon, ça se défend. Œuf à la neige : bien fait.</p>	<p>Env. 35-40 Briouats : r et parfumé Couscous r tout ce qu'i là où il faut</p>
<p>BONNE TABLE</p>	<p>La 9. Service carré.</p>	<p>La 5. Service féminin singulier.</p>	<p>La banquette au fond, sur la gauche. Service mutin.</p>	<p>S'il y a encore des rayons, la terrasse. Service à la cool.</p>	<p>La 9. Service tou</p>