

Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **200000**

Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **Mars 2022 P.96-96**

Journalistes : -

Nombre de mots : **285**

DEUX ⁽¹¹⁾

58, rue de la Fontaine-au-Roi.
Tél. 09 74 97 47 52.

www.deux-restaurant.fr

- **Midi à 14 h et de 19 h à 22 h**
- **Fermé dimanche soir et lundi**
- **Prix moyen : 45 €.**

BISTROT Tiphaine Mollard, la Savoyarde, et Romain Casas, le Béarnais, se sont rencontrés au restaurant Le Club, établissement des bords de Seine face à la tour Eiffel. Désormais à leur compte dans ce néo-bistrot posé en haut de la rue de la Fontaine-au-Roi, ce duo a eu la bonne idée de concevoir une carte bistronomique ponctuée d'influences de leurs régions respectives. Bien vu également, le cadre cosy et lumineux avec une cuisine largement ouverte sur la salle, des murs blancs aux étagères garnies de bouteilles, de bibelots, de cadres photo et de plantes, un sol pavé de grandes dalles de ciment, et des tables aux plateaux de bois brut ceinturées par des chaises bistrot et des banquettes en simili cuir anthracite. Même bonheur du côté de l'assiette, avec une carte changée au gré des saisons et du marché. Nous y avons apprécié un



© PIERRE LUCET-PENATO

carpaccio de saint-jacques, poireau, quinoa, cresson et noix de Grenoble (13 €), conditionné avec du "xipister", un assaisonnement typiquement basque à base d'huile d'olive, d'ail, d'aromates et de piment d'Espelette et des lentilles aux diots fumés de la boucherie Cottaz, trompettes et jaune d'œuf confit. Venaient ensuite une délicate blanquette de veau, carottes, oignons brûlés et riz rouge (24 €), un omble chevalier, ragoût de haricots tarbais, butternut, raifort et huile herbacée. Mention spéciale pour la poire rôtie, confiture de lait, et pastis landais snacké (11 €), Brunch à 35 € les samedis et dimanches.

