

# CARNETS 2 WEEK-ENDS

CULTURE, NATURE & LECTURES

CULTURE / BIEN-ÊTRE / FOOD / DIY / LECTURE / VOYAGE / SORTIES / LIFESTYLE

Food / 11 novembre 2016

## Une Cuisine Ensoleillée À La Bastide Odéon

by Eve



8.5

François

9

Eve

9.5

Léa

9.5

Emma

9.1

Cet article vous a plu ? Pensez à nous le dire et à le partager !



**R**estoPARTNER, association de restaurateurs parisiens passionnés de gastronomie, organise, tous les ans, 4 « Quinzaines Gourmandes ». La quinzaine gourmande de l'Automne s'est tenue du 7 au 22 novembre. A cette occasion, nous avons découvert un des restaurants membres : La Bastide Odéon. Dans une rue calme, entre le jardin du Luxembourg et le théâtre de l'Odéon, la Bastide Odéon propose une cuisine aux accents de la Méditerranée.



Pascal MOUSSET, Gérant du restaurant du Sénat durant 15 ans, est le nouveau propriétaire de cet établissement depuis le 1er janvier 2011. Il s'appuie sur l'équipe originelle de la Bastide Odéon en cuisine.

Le cadre est à la fois raffiné et chaleureux avec ses boiseries, ses lumières tamisées et les tons rouges.





A la carte, qui est renouvelée tous les jours, des spécialités incontournables de la cuisine méditerranéenne. Tous les plats sont faits maison. Le menu enfant permet aux plus jeunes de découvrir les plats de la carte avec de plus petites portions.



Nous avons choisi

## En entrée

- Anchoïade de saumon cru Label rouge d'Ecosse, pommes rattes



- Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera



## En plat

- Filet de bar poêlé, crème de coquillage et potiron rôti au chorizo (plat élaboré dans le cadre de la Quinzaine gourmande)



- Noix de St Jacques snackées, mousseline de céleri et jus aux fruits de la passion



- Bavette d'aloiau Angus poêlée, purée de pommes de terre et sauce vin rouge (menu enfant)



- Risotto aux artichauts, petits légumes et parmesan (menu enfant)



Nous avons accompagné ces très bons plats avec un Chablis, les Vieilles Vignes de Sainte Claire, de Jean Marc Brocard.



## En dessert

- Tarte tatin de coing et crème mascarpone au gingembre





- Millefeuille traditionnel « fait minute » à la vanille Bourbon



- Moelleux au chocolat « Valrhona », glace noisette du Piémont (menu enfant)



Un délicieux repas que l'on peut coupler avec une sortie au théâtre de l'Odéon ou une promenade au jardin du Luxembourg.

# En pratique

La Bastide Odéon

7, rue Corneille

75006 Paris

<http://bastideodeon.com/>



Les restaurants membre de RestoPARTNER'S : <http://restopartner.com/>

Cet article vous a plu ? Pensez à nous le dire et à le partager !