

LA MINUTE D'EMY

RESTOS
3 DÉCEMBRE 2017

DÉCOUVERTE DU RESTAURANT "LA BASTIDE ODÉON" A PARIS



Hello ! Le week-end dernier, j'ai découvert un restaurant dans le cadre de **la quinzaine gourmande**, *La Bastide Odéon* à Paris, et je vais vous en parler à travers cet article.

Le principe de la Quinzaine gourmande

Il s'agit, à chaque saison, de mettre en avant un produit haut de gamme, pendant 15 jours, dans les restaurants en partenariat avec RestoPartner.

L'objectif ? Proposer des recettes aussi diverses et variées qu'il y a de chefs ! Il y a **4 Quinzaines gourmandes chaque année**, les chefs ont le plaisir de dévoiler leurs recettes secrètes valorisant des produits de choix.

Situé rue Corneille dans le 6e arrondissement, à deux pas du Sénat et du jardin du Luxembourg, La Bastide Odéon est **un resto gastronomique d'inspiration provençale**.



Presque entièrement maison, la cuisine de ces restaurant est élaborée à partir de produits frais. La carte change très régulièrement !



Nous avons d'abord été accueillis avec du pain et une tapenade, le temps de faire notre choix.



Pour ce qui est des entrées, nous avons choisi la "salade de mâche du Loiret et Fourme d'Ambert, betterave en croûte de noix" ainsi qu'une "chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges".



A la carte des entrées, il y avait aussi du foie gras, de la soupe de poissons ou encore de la terrine de cerf.

Pour ce qui est des plats, nous avons poursuivi avec une *"fricassée de poulet du sud-ouest, risotto crémeux"* et une *"bavette d'ailou Angus poêlée, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus au romarin"*.



restaurant la Bastide Odéon

La bavette d'ailou était fabuleuse !

Enfin, en dessert, un *"millefeuille façon Bastide Odéon fait minute à la vanille Bourbon"*, ainsi qu'un *"moelleux au chocolat Valrhona, glace noisette du Piémont"*.



Les plats étaient bons et copieux, nous avons passé un moment au calme à l'étage de ce restaurant gastronomique.

Comptez **30 € par personne pour une formule entrée/ plat ou plat/dessert**, 37 € pour une formule entrée/plat/dessert.

Ce resto est idéal si vous voulez ensuite aller vous balader dans le 5^e ou le 6^e arrondissement ensuite (jardin du Luxembourg, Panthéon,...). On aime beaucoup le jardin du Luxembourg, qui se laisse découvrir sous un visage différent au fil des saisons. C'est une vraie respiration au cœur de Paris.

Et vous, aimez-vous la cuisine provençale ?