

## Notre sélection



<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2013/06/15/30005-20130615ARTFIG00001-notre-selection-de-tables-gourmandes-a-nantes.php>

Mis à jour le 14/06/2013 à 17:39

## La Cigale

Le décor est tellement exceptionnel

- boiseries et faïences exubérantes - qu'échaudé par moult restaurants paradant dans le lustre mais décevant dans l'assiette, on est certain de mal dîner. Erreur! La cuisine de la Cigale, établissement inauguré en 1895, est un modèle de gastronomie façon brasserie. Les poissons sont d'une fraîcheur irréprochable, les cuissons sont précises, le service souriant, les viandes saignantes, le tartare au couteau, les desserts comme on les aime - goûtez le crêmet nantais. Excellent rapport qualité-prix avec des plats tournant autour de 18 €. Quand un monument donne l'exemple. S. D.-S.

4, place Graslin. Tél.: 02 51 84 94 94. Menus à partir de 17,50 €.  
Ouvert tous les jours de 7 h 30 à 0 h 30. [www.lacigale.com](http://www.lacigale.com)

## Analude

Cette table vient d'ouvrir début avril un espace d'épicerie fine, restaurant et école de cuisine. Christophe et Béatrice Levet, passionnés, y proposent une gastronomie de marché avec des formules à partir de 16 €. FRANÇOIS SIMON

2, rue de la Bastille. Tél.: 02 53 55 65 46.

## L'Instinct Gourmand

Dans une rue tranquille, ce «bistrot sans étiquette» a ouvert en décembre. Le décor n'est pas particulièrement folichon, certes, mais l'accueil est chaleureux et l'essentiel se trouve dans l'assiette avec un rapport qualité-prix défiant toute concurrence: menu-carte à 28 €, entrée, plat et dessert. Langoustines éclatantes de fraîcheur posées sur des pommes de terre violettes et magnifiées par une émulsion savoureuse aux crustacés, foie gras maison parfait, ris de veau paré de langoustines et fève tonka d'une grande finesse, carré d'agneau avec fèves et oignons grelots magistral de simplicité, filet de bar avec asperges et coquillages impeccables, magret de canard, artichauts poivrades et piquillos forts en goût, desserts à l'avenant, carte des vins en adéquation. Envie d'y retourner tout de suite! S. D.-S.

34, rue ~~X~~-Médard.  
Tél.: 02 ~~X~~ 41 64. Du mardi  
au samedi. [www.linstinctgourmand.com](http://www.linstinctgourmand.com)

## Lulu Rouget

Tout près de L'Instinct Gourmand, environ vingt-cinq couverts dans un décor contemporain plus soigné. Un peu plus cher aussi: menu «les yeux ouverts» avec ou sans vin de 35 à 45 €, ou «les yeux fermés» de 45 à 60 €. La carte change tous les jours. Ce soir-là, le filet de maquereau croustillant sur lame d'aubergine aigrelette et vinaigrette à la tomate, très réussi, évoque un fish and chips japonisant. Puis, l'aiguillette de canard des Landes rôti avec petits pois et noix de coco fraîche râpée comme en Italie, un vieux parmesan séduit franchement. En dessert, «comme un baba à la pêche» avec glace au lait d'amande de compétition et chantilly maison chavire le gourmand, malgré un gâteau un petit peu sec. Le 24 juin, le chef Ludovic Pouzelgues s'associera à Nicolas Guiet, de L'U.NI, pour délivrer un repas à quatre mains à la Cantine du Voyage (voir ci-contre). S. D.-S.

1, rue du Cheval-Blanc.  
Tél.: 02 40 47 47 08. Déjeuner du lundi au vendredi, dîner du mardi au samedi. Réservation impérative.

## uIL'U.NI

Le nom est un clin d'œil aux célèbres biscuits nantais LU et au prénom du chef (Nicolas). Dans la même rue que La Raffinerie, cet ancien bar latino propose une cuisine mode dans un décor mode aussi. En amuse-bouche, le bouillon au laurier péruvien tient un peu de la tisane, c'est bizarre de commencer à dîner comme si on allait se coucher. Les langoustines sont marinées au citron et servies avec des asperges au basilic thaï et un œuf de caille au plat (15 €): joli à voir (dans l'idée du gargouillou de Michel Bras), frais et léger à déguster. Suit une barbue avec l'inévitable yuzu et une crème d'artichauts, olives, pommes de terre nouvelles (26 €). Le poisson est cuit à basse température, servi sur une jolie sauce orange vif, rien à dire sur la fraîcheur. Mais l'ensemble manque de tonus, d'acidité, de croustillant, de surprises. Comme le chef a du talent, ça devrait venir. S. D.-S.

36, rue Fouré. Tél.: 02 40 75 53 05. Menu déjeuner à 17 ou 21 €.

Ouvert de mercredi à dimanche.

## uLa Raffinerie

Dans une rue tristounette qui tourne le dos à la Loire et s'abandonne aux estaminets en tout genre, ce bistrot propose une carte courte à des prix étudiés (menus à 19 et 29 €, plats à moins de 20 €). Langoustines de compétition à 12 €, cabillaud parfait sous la forme d'un tronçon ferme et iodé à 18 €... La première salle, qui ouvre sur la cuisine, est nettement plus agréable que la deuxième. Ce soir-là, le service était un peu long. Mais l'adresse vaut largement une visite. Autre option: se rendre à la Cantine du Voyage le 8 juillet où le chef Nicolas Bourget cuisinera en duo avec son confrère Nhung Phung, du restaurant Song (5, rue Santeuil, Nantes. Tél.: 02 40 69 22 94). S. D.-S.

54, rue Fouré. Tél.: 02 40 74 81 05.  
Du lundi au vendredi.  
www.restaurantlaraffinerie.fr

## Baron Lefèvre

L'incontournable maison est toujours sur le pont avec une cuisine de marché réalisée par un ancien de Jacques Maximin: Jean-Charles Baron. Menu à partir de 25 euros. F. S.

33, rue de Rieux. Tél.: 02 40 89 20 20. www.baron-lefevre.fr



### Stéphane Durand-Souffland

journaliste 70 abonnés



### François Simon

journaliste 55 abonnés