Coup de foudre en cuisine...







Les Bains Douches ©J.VARLET

ES BAINS DOUCHES

e restaurant a obtenu une Assiette au guide Cchelin, il est dorénavant le rendez-vous es fines fourchettes de Besançon.

es anciens bains douches se sont métamorhosés en un restaurant au décor moderne et onfortable; on y retrouve de jolies moulures, es carreaux en ciment d'époque, un bâtiment assé qui retrouve son âme d'antan. Les iniateurs du projet, Léo Bouquin et Raphaël Ducret, pleins d'allant proposent aux Bisontins n nouveau lieu de rendez-vous autour d'une able qui fait événement. Cadre élégant, fidélité bases de la cuisine française, mise en eleur des produits locaux et aux circuits purts, produits frais irréprochables, voyage ans les saveurs, audace dans les accords et chimie entre le plat et le vin selon l'inspiration thef. Le jeune chef Raphaël Ducret est ensible aux belles assiettes, colorées et amonieuses, savoureuses et équilibrées; il mente chaque jour ses talents créateurs, revisite les bases de son métier et met en cene les grands produits de tradition (la plaille de Bresse ou les ris de veau par exemple). Un restaurant modernisé, conforable qui allie intimité des tables, lumières amisées et nappages immaculés. Avec Léo, accueil et le service sont à la hauteur des leux. Une belle table à découvrir!

Les qualités
des prestations
de jeunes chefs aux
doigts d'or récemment
installés donnent
un nouveau souffle
à la cuisine bisontine et
nous nous en réjouissons.
La gourmandise
des hommes embellit
la vie, coup de foudre
en cuisine avec
ces nouveaux chefs...

Spécialités: œuf parfait; dos de saumon en viennoise de pignons; chair de tourteaux aux agrumes, crème d'avocat; le suprême de volaille de Bresse farci, risotto et asperges, jus Vin Jaune; la truite fario en croûte de noisettes, étuvée de céleri-rave, jus d'herbes; ris de veau; tartare de bœuf sauce mousquetaire; pommes Port Neuf.

4 rue Proudhon - Besançon - 09.83.73.53.33 Ouvert tous les jours, sauf dimanche et lundi.

BISTRO PAUL

Dans les zones commerciales où la gastronomie n'est pas toujours la priorité, le restaurant Bistro Paul est un vrai petit trésor bistronomique. Le chef, Mathieu Pretet continue sur un repas de qualité et contribue à la valorisation d'une belle cuisine équilibrée. Sa cuisine sincère et colorée s'enorgueillit de travailler des produits frais et de saison, beaucoup de produits régionaux issus des filières locales. Derrière ses fourneaux, Mathieu conserve son enthousiasme et son amour de la cuisine faite "maison". Les cuissons sont parfaites et la présentation des assiettes est un régal pour les yeux. Accueil souriant et chaleureux. Luisa maintient la bonne organisation du service et permet un confort gourmand à ses clients. Il est souvent utile de réserver.

Spécialités: velouté de lentilles corail au lait de coco; saint-jacques poêlées et mousse au citron vert; nougat de volaille; nems de saucisse de Morteau avec sa cancoillotte maison, billes de pommes de terre, mâche au jus de morilles; pavé de sandre crumble de comté crème de Vin Jaune; dos de cabillaud en écaille de wagu; poitrine de porc fondante; filet de poulet farci au curry couscous d'épeautre; géométrie de poires mousse estragon et framboise avec granité de tomate, poêlée pommes coings mousse de marron.

Plat du jour 11,90 € - Dessert du jour 6,90€ Menu Paul 29,50 € - Menu enfant 10 € 11 chemin des Maurapans

ZAC de Valentin - Châtillon-Le-Duc 03 81 88 59 95

Menu déjeuner 23€