



DÉGUSTER

UN BISTRO CONTEMPORAIN AUX HALLES

# DU SANG NEUF AUX MANETTES



© A. CHERMIN

**AU MILIEU DU TUMULTE** des Halles, le restaurant Pirouette est un repaire de gourmets. Le decor

est sobre et brut, on aperçoit des (bonnes) bouteilles de vin rangees a même le mur qui attendent sagement le tire-bouchon. L'adresse vit une seconde vie depuis que le chef François-Xavier Ferrol y a pose ses valises. Ce petit-fils de boucher a passe cinq ans au Bristol d'Eric Frechon. Il en garde le souci du detail dans sa cuisine bistrannique. Le chef au look hipster a etabli une carte ou les classiques sont finement travaillees. A l'image de la terrine de tête de veau

Une carte où les classiques sont finement revisités, à l'image de l'incontournable ris de veau.

croustillante avec sa sauce gribiche decomposee (15 euros). Dans la liste des plats, le ris de veau (35 euros) est un must. Il est servi avec une ronde de brocolis et une delicieuse sauce cacahuete. En dessert, le sorbet citron remporte les suffrages. L'acidite de la brunoise de pomme est apaisee par la douceur de l'aloë vera. La carte des vins est riche, et bien dotee en bourgogne. • **Pirouette, 5, rue Mondétour (1<sup>er</sup>).**