



## BONNES TABLES

LA MEDITERRANEE

### Au Lutetia

Après l'ouverture en juillet du seul palace de la Rive Gauche, les Parisiens trépignaient, attendant celle de la brasserie en demi-lune bordant la rue de Sèvres. Entièrement vitrée, elle affiche complet depuis janvier. Gérald Passadat, chef étoilé du Petit Nice à Marseille, a élaboré une carte fleurant le Midi avec, à la une, coquillages, crustacés et poissons, notamment au Sea bar où trônent en

majesté les huîtres Tarbouriech à côté des fines de claire. Star incontournable de toute carte fashion, le poulpe ose se glisser dans un parmentier. La daurade s'enflamme au pastis et le bœuf grillé au beurre marin s'encanaille d'un jus d'anchois. Les vins coulent des vignes du Midi. On regrette juste que la carte des desserts soit un peu courte et traditionnelle. Mais on aime s'attabler en terrasse

comme à l'étage. Espionnant un tantinet le Tout-Paris. Déjeuner menu 42 € ; le soir Menu bouillabaisse des Auffles (petit port marseillais) 95 €. A la carte, environ 60 €. Paris-6 : 45 boulevard Raspail (01 49 54 46 00 et [www.hotellutetia.com](http://www.hotellutetia.com)). AMCLD.