

À TABLE !

PAR JOSIANE BONETTI



DEMANDEZ L'ADDITION

► **Cadre** : montagnard, authentique et cosy, avec du linge ancien immaculé, des objets du quotidien d'antan, des sièges confortables et colorés.

► **La spécialité du chef** : une cuisine à base de produits frais du terroir.

► **Carte et menus** : carte de 7 à 25,50 euros. Deux menus à 31,50 et 42,50 euros. Menu enfant 12,80 euros. Spécialités : deux tartiflettes et trois croziflettes (dont une végétarienne), de 17,90 à 21,90 euros. Carte du midi : plat du jour 13 euros, deux plats 17,50 euros, menu complet 23 euros.

► **Carte des vins** : avec pas mal de cépages d'origine biologique de 19 à 105 euros. Dix-huit vins au verre de 4,80 à 7,90 euros.

Une cuisine fine et originale

L'ESTANCO, À LANSLEVILLARD

Après onze années passées à Termignon, L'Estanco a déménagé à Lanslevillard, dans une ancienne bergerie. Béatrice Leroux et Daniel Gänetdinoff ont tout refait de A à Z, dans l'esprit de l'ancien Estanco, mais en plus cosu. De beaux murs de pierres, un gros pilier de bois central à partir duquel s'articule une charpente apparente, des objets du quotidien, du linge immaculé, des montants de lits métalliques qui délimitent des espaces dif-

férents et des sièges confortables, nous incitent à profiter d'un moment où l'on peut prendre son temps. L'accueil est particulièrement chaleureux, convivial. Daniel au service ou la jeune serveuse expliquent la carte à chaque convive (sur la carte, une suggestion de vin est indiquée pour chaque plat). Béatrice nous régale de ses excellents plats concoctés avec des produits frais et du terroir achetés en circuit court, avec une pointe

d'originalité et de recherche, tout en finesse.

DU CÔTÉ DE L'ASSIETTE. Dans un joli petit saladier bien chaud, l'œuf cocotte des « belles poulettes d'Albiez » au bleu de Bonneval et herbes potagères, crémeux et parfumé, nous rappelle notre enfance. Il est servi avec une salade très esthétique, présentée dans une feuille de chicorée rouge : de fines feuilles de salade, des légumes cuits coupés en mirepoix, un gressin et un radis découpé en forme de fleur. La salade gourmande au magret de canard fumé de Bessans, son toast généreux au foie gras au Mont Corbier (liqueur mauriennaise à base de plantes) et son assaisonnement au vinaigre de framboise, sont excellents et particulièrement goûteux ! En plat, l'imposant pavé de bœuf, bien tendre, est

sublimé par une sauce au bleu de Bonneval, onctueuse, corsée juste ce qu'il faut. L'accompagnement est varié, avec petits légumes et gratin dauphinois. En dessert, vous avez le choix entre de délicieuses douceurs maison, avec une mention pour la panna cotta parfumée à la verveine fraîche, aux tomates confites et autres fruits frais : originalité assurée. À L'Estanco, on se sent bien et on se régale dans ce lieu préservé. ●





© Josiane Bonetti

LE PLAT QUI VAUT LE DÉTOUR Fondue de L'Estanco

Originale et goûteuse, cette fondue a le charme convivial des plats partagés. La belle assiette, généreuse, nous présente de tendres cubes de bœuf, de gros dés de fromage : Tomme de Savoie et Beaufort (cuisson optimale 32 secondes !) que l'on fait cuire dans un bouillon de vin blanc parfumé d'herbes et d'aromates et que l'on déguste avec une sauce tartare maison et un accompagnement varié : salade composée, petits légumes vapeurs croquants (carottes et poivrons) et un gratin dauphinois onctueux et crémeux. Régal assuré !

LA SEMAINE PROCHAINE Épice !

LE VIN DE LA SEMAINE

Côte de Nuits villages Domaine de la Poulette

Le terroir de Côte de Nuits produit aujourd'hui des vins à la fois secs et gourmands qui séduisent. Cette cuvée, élevée sur lies fines, se montre très séduisante par son équilibre et sa fraîcheur. Au nez se développent des arômes d'agrumes, de fleurs blanches. La bouche confirme en apportant une touche de minéralité qui évolue vers des notes de beurre frais. De petites notes de noisettes viennent complexifier ce beau chardonnay. Ce vin est à servir frais, mais non glacé (12°). ●

PHILIPPE DE CANTENAC



» Côte de Nuits villages Domaine de la Poulette 2015

- » Prix : 16 euros.
- » Garde : à boire dans les cinq ans.
- » Accords mets-vin : idéal sur poissons et crustacés, il est aussi parfait sur les viandes blanches et les fromages forts !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

GUST HAVE

— Votre restaurant —

— SUR PLACE OU À EMPORTER —



Commandez votre repas
en 2 minutes !

3 Arrêt Coubertin

1 Arrêt Chevaliers Tireurs

09 52 01 55 84

137, rue François Guise - Zone du Grand Verger - 73000 CHAMBÉRY

WWW.GUSTHAVE.COM

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr