
SELLAE, LE DEUXIÈME BISTROT DE THIBAUT SOMBARDIER



Thibault Sombardier, le brillant jeune chef d'Antoine, tisse sa toile à Paris et ouvre, à une adresse inattendue, une troisième table, Sellae, son deuxième bistrot après Mensae.

Thibault Sombardier, ce lyonnais d'origine, mène là encore une jolie carte qui rend bien hommage à la cuisine française. Derrière le piano, on retrouve un des chefs de Mensae, Matteo Vianello, pur italien. L'osmose est là faisant évoluer la carte entre hexagone et pays transalpin. Ainsi la carte évolue entre grenouilles persillées et risotto Carnaroli, tartare de veau à l'anguille et linguine ...

Passé chez Marc Meneau, puis au chez Yannick Alléno au Meurice, Thibault Sombardier connaît les bons produits qu'il travaille ici de manière bistronomique jusqu'à la Mousse au chocolat, qu'il sert tiède, accompagnée de glace à la vanille et d'un sablé à la fleur de sel.

Sa cuisine chez Antoine est récompensée d'une étoile au guide Michelin. Il reçoit également le titre de Meilleur Bistrot de Paris en 2016 par le guide Lebey.

Situé à l'angle de la rue des Wallons et de la rue Jules Breton, le décor de cette nouvelle adresse, à l'image des deux autres, est élégamment sobre.