

Sellae, c'est le haut du panier



En plein XIIIe, la toque star Thibault Sombardier joue une excellente partition franco-italienne.

Déjà à la barre d'Antoine (Paris XVIe), son excellent étoilé de la mer, le chef Thibault Sombardier s'est lancé dans la traversée de Paris et a dressé, à deux pas de la Pitié-Salpêtrière, une épatante chaise (Sellae en latin) éclectique avec ses tons grisonnants et ses moulures au plafond. Avec Matteo Vianello (ex-Jules Verne et Thoumieux) en cuisine, il bombarde une bistronomie canon sous influence italienne. Les délicieuses sardines sont préparées "saor", une recette vénitienne où les soyeux filets aigre-doux sont accompagnés d'une polenta croustillante et coiffés d'oignons frits.



La pasta ? D'impeccables strozzapreti, courtes et torsadées, sont escortées de speck et de petites girolles. Dans un genre plus bistrotier, la salade de coquillages, butternut et salicornes joue les fraîcheurs marines et le merlu confit à la texture ferme et fondante est rehaussé d'une émulsion saline de haddock, d'une crème de brocolis et quelques pointes de chou-fleur colorées et croquantes. Question service, la maison a aussi de bonnes manières et propose une habile carte des vins, retenez Merci la vie, l'élégant cabernet franc du Domaine de l'Oubliée (48 €).



Pour le dessert, accrochez vos ceintures ! Servie tiède, une évanescence mousse au chocolat corsée recouvre une onctueuse glace à la vanille et un sablé à la fleur de sel : un sommet du genre qui assied un Sellae bien en selle.

Sellae, 18, rue des Wallons, Paris (XIIIe), 01-43-31-36-04. Formules : 19-22 € (au déjeuner). Carte : 40 €. Fermé le dimanche.