

SELLAE, NOUVELLE ADRESSE DU CHEF THIBAUT SOMBARDIER



Décidément le chef Thibault Sombardier est attaché aux vocabulaires latins. Après MANSAE {table} sur les hauteurs du 20^{ème} arrondissement, il ouvre son deuxième bistro dans le 13^{ème} : SELLAE {chaise}

C'est à deux pas du métro Saint Marcel et de la Pitié Salpêtrière, que le chef du restaurant ANTOINE, une étoile au guide Michelin, ouvre sa troisième adresse. Une salle qui ne manque pas de charme, bien agencée, lumineuse avec ses grandes baies, ses luminaires modernes aux allures années 1930, ses miroirs et ses moulures au plafond. La carte de SELLAE marie habilement une certaine tradition et une juste dose de créativité. Au rang des entrées, de belles cuisses de grenouilles dodues, présentées à même la poêle avec un sublime beurre noisette dans laquelle on plonge le sublime pain de Thierry Delabre mais également Tarama, Focaccia ou assiette de saucisson des sept Monts qu'on ne se prive pas de partager.

À TABLE



Excellent Tartare de veau ©mtanguy

Parmi les entrées, retenons l'excellent tartare de veau à l'anguille fumée et soupe de laitue froide. Une assiette où tout est réuni pour donner au plat équilibre et harmonie. Une taille parfaite de la viande, la juste dose de crème d'anguille et cette soupe froide au parfum frais et délicat comme lien à cette réjouissante entrée. Dans une approche plus riche, goûtez les filets de sardine, compotée d'oignons aux raisins blonds et oignons frits posés sur de fines rondelles de concombre. En plat, très joli suprême de pintade, caponatina, crème d'aubergine et fromage pour une nouvelle assiette parfaitement troussée, qui ne laisse rien au hasard, à commencer par la viande superbement cuite.

BONNE ADRESSE



Sublime mousse au chocolat servie tiède ©mtanguy

Exceptée une carte des vins qui laisse peu de place aux budgets limités (peu de bouteilles à moins de 40 €), la proposition des vins servis au verre autorise toutefois le plaisir d'un verre pour accompagner son repas. SELLAE se targue d'un service en tout point prévenant et agréable, le lieu est plaisant, et ne se quitte pas sans avoir pris le temps de goûter l'un des desserts de la carte : Financier, crème ricotta et glace pistache en tout point remarquable, ou sublime mousse au chocolat servie tiède, abritant une glace vanille et un sablée à la fleur de sel dont le croustillant et le parfum font merveille en bouche.

SELLAE