

## EN FORME

### L'Atelier de Robuchon

Version tapas (sardines crues en melba, aubergine confite en mille-feuille, palourdes farcies à l'ail violet) ou plats emblématiques (merlan Colbert), ce chic comptoir signé du grand Joel est au mieux de son registre.

5, rue Montalembert,  
Paris 7<sup>e</sup>. 01.42.22.56.56.  
Carte: 60 150 €.

### Le Mouton blanc

Cette table historique, jadis fréquentée par Molière et La Fontaine, a subi un coup de jeune. Prix en baisse et cuisine bourgeoise. Salade de lentilles, avocat-crevettes, rognons à la moutarde, crêpes Suzette font mouche.

40, rue d'Auteuil, Paris 16<sup>e</sup>.  
01.42.88.02.21. Menu: 30 €.

### À SUIVRE

### Casa Luca

L'ex-Cap Vernet est devenu une trattoria italienne façon brasserie tendance. Décor signé P.-Y. Rochon, cuisine de Giovanni Perrone, qu'on connaît au Viaggio.

Antipasti, vitello tonnato, risotto au scarmoza fumé sont un régal.

82, av. Marceau, Paris 8<sup>e</sup>.  
01.47.20.20.40. Menu: 40 €.

### L'Invitation

Régis et Alexia Brullion, venus de Lavinia, ont repris un bistrot d'angle avec terrasse et cuisine à l'ardoise. Pressé d'artichaut (de bocal) au Saint-Môret ou « coucou de Rennes » pommes purée sont gentillets.

82, rue Boileau, Paris 16<sup>e</sup>.  
01.46.47.87.19. Menus: 35, 42 € (dég.). Carte: 60 €.