

# Déjeuner Le vent du grand large

Loin des rivages océaniques, cette table offre une parfaite partition iodée.

**A** quelques kilomètres de Montbéliard, à mille lieux de la mer, la ville d'Erupes se singularise par la présence d'un restaurant... de poissons. Une drôle d'idée en pleine Franche-Comté, d'habitude habituée à des mets robotisés faisant la part belle aux viandes blanches et rouges. Il n'empêche, cette table marine ne désemplit pas. Se retrouvent là les couples amoureux, les collègues de Peugeot désireux de ménager leur ligne, des familles entières de gourmets... Tous confortablement installés dans une salle charmante, au mobilier de bois clair, à la petite bibliothèque culinaire, aux lampions en forme d'étoiles et aux douces musiques classiques.



Fabienne et Stéphane Robinne se taillent un joli succès avec leur escale aux saveurs marines.

D'entrée, la carte du jour réveille les papilles à coups de rillettes de poisson au citron vert, de rémoulade de céleri et saint-jacques marinées, de dos de bar à la plancha servi avec des pommes de terre écrasées

et une crème de fenouil... Autant d'intitulés de recettes simples, aux goûts tranchés, que l'on a bon espoir de pouvoir reproduire chez soi... Jusqu'à ce que la raviole d'escargots se présente. La pâte

fine et parfaitement cuite renferme les goûteux gastéropodes, des tomates confites, des cristaux de sel, le tout nappé d'une crème légère au curry et de dés de pomme verte. Le croquant répond au

## Et aussi... Les tables qui bougent

### • Baltica



Johann Mörk et Gérard Guyot-Jeannin du Baltica.

Cet établissement, tout de bois clair, invite à voyager du côté des fjords de la Baltique, à coups d'assiette, de dégustation de saumon, d'aïle et joue de raie arrosés d'un beurre noisette aux câpres et de crème brû-

lée à l'aquavit. La boutique, elle, permet de repartir avec un saumon ou une anguille fumée sous le bras. Carte : environ 30 €. 8, rue de Belfort, Montbéliard. > 03-81-91-43-75

### • Le Bambou

Les beignets de crevettes, les rouleaux de printemps, le poulet au saté et lait de coco... inscrits à la carte de ce restaurant vietnamien méritant, comptent parmi les bonnes pioches de la ville. Pour ne rien gâcher, l'addition reste sage. Carte : environ 25 €. 4, rue du Château, Montbéliard. > 03-81-97-26-69

### • Chez Cass'graine

Cette table joliment décorée met à l'honneur le marché à travers une cuisine de femme inspirée, à l'instar des gambas au

jus de carotte et coriandre, de la fricassée de ris d'agneau et mâche, du pavé de veau de lait et ris... Carte : environ 40 €.

4, rue du Général-Leclerc, Montbéliard. > 03-81-92-09-97

### • Vents du Sud

Légerement à l'écart du centre-ville, recettes régionales et provençales font bon ménage dans cette maison de tradition gourmande. En attestent le croustillant de crottin de chavignol et pommes, le filet de sandre au savagnin, la brochette de magret à l'orange et le

gratin de fruits frais. Menus : de 25 à 38 €.

38, Grande-Rue, Audincourt.

> 03-81-36-73-96

### ET AUSSI...

#### • La Gogoline

A deux pas d'une zone commerciale, cette auberge délivre une cuisine bourgeoise de choix : escalope de foie gras de canard poêlée au vinaigre de banyuls, gratin de queues d'écrevisses à la truffe, tournedos Rossini... Menus : de 28 à 46 €. 20, rue de la Croisée, Taillecourt.

> 03-81-94-54-82