

# Garance – Restaurant Paris

Les bons restaurants, j'adore ça ! Alors quand mon amoureux sort le grand jeu et me choisi une restaurant surprise pour notre anniversaire de mariage, ça donne GARANCE, où l'influence d'Alain Passard est là sans en faire trop ! D'excellents produits. Des combinaisons harmonieuses et subtiles... Le cadre est calme et reposant. L'accueil est chaleureux sans en faire de trop ! Nous, on a pris le menu découverte en 5 actes ! Voici quelques images, pour le reste (comme le dessert) allez-y et découvrez par vous-même.

<http://www.garance-saintdominique.fr/>



Tartinade au maquereau et focaccia à la tomate chaude...



Velouté de petits pois à l'anguille fumée et espuma de sarazin



Homard Breton,  
curry maison,  
carottes  
confites et  
oeufs de truite



Asperge rôties, crème de  
parmesan, jambon ibérique &  
champignon



Turbot rôti et caviar  
d'aubergine

---

## **Restaurant – La calypso (Bretagne)**

Les photos du diner à la Calypso. Restaurant de poissons.  
C'était drôlement bon !

Impressionnant aussi les desserts flambés sous nos yeux. Si  
vous faites un tour dans le coin de Carnac, allez donc  
réserver une table. Accueil chaleureux garanti !







---

## Salade de tomates, courgettes bio, mozzarella de bufflonne et huile vanillée

La vanille c'est très parfumé et très bon. Souvent utilisée dans les desserts et de plus en plus sur les poissons blancs ou les tartares. Moi j'avais envie de tester sur une salade ! Comme l'huile vanillée est très ronde et grasse en bouche, j'avais envie d'acidité.. Voilà à quoi je suis arrivée !

**Pour 4 personnes :** 300g de tomates cœur de pigeon – 4 boules de mozzarella de bufflonne – 2 petites courgettes bio – de huile vanillée – 1 citron jaune – Fleur de sel – poivre noir

du moulin.

Lavez vos tomates et vos courgettes.

Coupez les tomates en deux, réservez dans un saladier.

Coupez vos courgettes en brunoise (petits dés) et ajoutez aux tomates.

Zestez le citron et ajoutez les zestes aux tomates et courgettes.

Versez 2 à 3 cuillère à soupe d'huile d'olive vanillée. Mélangez.

Ajoutez le jus d'un 1/2 citron. Mélangez. Salez, poivrez.

Personnellement, j'aime quand c'est plus acide, du coup j'ajoute plus de jus de citron.

Servez dans 4 assiettes creuses. Déchirez, dans chaque assiette, une boule de mozzarella.

Versez dessus un filet d'huile vanillée, un peu de poivre et de fleur de sel.

A servir frais !

---

## **Restaurant – Le Hanoi (dans le marais à Paris)**

Encore une bonne raison de se retrouver autour d'une bonne table. De l'Asie dans l'assiette et dans la salle. Un petit restaurant dans le marais qui donne envie d'y retourner !







41 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie 75004 Paris

---

## **Façon Brownie pralinoise/mascarpone**

Chaque semaine, j'apporte des gâteaux à mon bureau. Mais il m'arrive parfois d'être prise de court et arrive le dimanche soir... Ah oui ? Je n'ai plus de beurre... ça va être compliqué pour faire des gâteaux, non ? Du coup, j'ai décidé de remplacer la matière grasse du brownie (le beurre) par du mascarpone... Et puis tant qu'on y est, j'ai de la pralinoise (je m'en sers pour faire le Nutella© maison), alors je vais y mettre ça... Voilà le résultat !

J'en profite aussi, je teste une nouvelle application pour le formatage des recettes. Mais j'avoue que je ne suis pas vraiment convaincue. Dites-moi ce que vous en pensez en commentaire, sur FB ou Twitter ☐

[gmc\_recipe 2793]