

# Cinq tables qui sortent de l'ordinaire

Toutes situées en dehors des itinéraires touristiques les plus fréquentés, ces adresses allient propositions délicieuses et tarifs raisonnables. Il ne vous reste plus qu'à réserver.

## Iodée

On venait ici, paraît-il, de Cabourg et du Havre pour déguster les moules de bouchot (*photo ci-dessous*), jusqu'à ce qu'elles prennent le large avec leur cuisinier... Depuis que William Boelem a repris cette maison toute en briques et colombages, il y a quelques saisons, on se régale à nouveau. Vous serez conquis par la chair orangée des mollusques cuits à la perfection, la crème fermière et les frites taillées dans des pommes de terre de la bien nommée variété Trésor. Menus: 19-23 €.

► **Le Moulin Saint-Georges,** chemin de la Mer, Pennedepie. 02-31-81-48-48.



## Gastronomique

Gaspacho de betterave et glace à la moutarde, pêche du jour avec asperges et bouillon coco-citronnelle... Comme promis par Sylvain Revelant et Marie Hue, un chef et une pâtissière qui se sont rencontrés chez Hélène Darroze, « sucre et sel font bon

**INSPIRÉS** Marie Hue et Sylvain Revelant, le bon tandem du restaurant L'Achillée.



ménage » dans ce restaurant ouvert depuis l'hiver dernier. En phase avec le « temps de la nature », riche en produits locaux, la carte du duo se concentre autour de coups de cœur saisonniers. Autant de pépites brutes, travaillées avec goût et passion. Menus: de 25 à 55 €.

► **L'Achillée, 90, rue Louvel-et-Brière, Touques.** 02-31-87-41-08. [www.lachillee.com](http://www.lachillee.com)

## Décontractée

Faïence blanche, peinture mate, chaises Tolix, canapé Chesterfield, parquet patiné et bois brut en terrasse... Sous ses airs esthètes, cette cantine de village revendique un esprit sans fioritures: « bon, sympa et pas cher ». Une formule qui se confirme dans l'assiette, où alternent andouille, coquilles Saint-Jacques et gratins de pâtes à

la volaille. Prendre garde: côté salle comme côté jardin, les places sont chères... Menus: 13,60-18,90 €.

► **Le P'tit Beaumont,** 20, rue du Paradis, Beaumont-en-Auge. 02-31-64-80-22. [www.leptitbeaumont.fr](http://www.leptitbeaumont.fr)

## Bistrotière

A quelques minutes de Pont-l'Évêque, en direction de Beuzeville, arrêt obligatoire devant cet établissement qui renouvelle, chaque jour, son ardoise. Au menu, des produits frais, au prix imbattable de 13,10 € (du lundi au samedi midi). A ces déjeuners à l'esprit traditionnel, s'ajoutent une suggestion du chef et des dîners gastronomiques à 26 €, les vendredis et samedis sur réservation. Et si ce bistrot de campagne se déploie entre une salle aux atours modestes et une petite terrasse arbo-

rée, l'excellence de l'assiette et du service raviront les convives.

► **Le Bistrot des passants,** 1455, route de Cormeilles, Les-Authieux-sur-Calonne. 07-61-59-23-07.

## Charcutière

Tout est bon dans le cochon. La devise d'Hervé Amiard, photographe culinaire passé aux fourneaux, se vérifie dans son « pig burger » (*photo ci-dessous*), élaboré avec un petit pain au lait et aux lardons concocté spécialement pour cette auberge. Au cœur d'un village protégé, Son repaire séduit aussi grâce à sa terrasse. Histoire de ne pas perdre une minute de farniente à la plage, le patron propose également des cocottes à emporter (compter de 15 à 20 € par personne), dont un agneau de sept heures. Environ 30 €.

► **Auberge des Deux-Tonneaux,** le Bourg, Pierrefitte-en-Auge. 02-31-64-09-31. [www.aubergedesdeuxtonneaux.com](http://www.aubergedesdeuxtonneaux.com)

