



LA PARISIENNE DU NORD

ACCUEIL A PROPOS A LA DÉCOUVERTE DE PARIS A BOIRE & À MANGER UN PEU DE CULTURE AUTOUR DE PARIS & AU-DELÀ

RECETTES & AUTRES MIAM

05/08/2016

RESTAURANT PASCO, UNE CUISINE RICHE DE COULEURS ET DE SAVEURS DU SUD

A l'occasion de la Quinzaine Gourmande de l'été, nous avons testé une des adresses du réseau **RestoPartner** : le **restaurant Pasco**, à deux pas des Invalides.



Le patron, Pascal Vignes a travaillé dans de grandes maisons, notamment dans la restauration de luxe. Il est passionné par son travail ; cela se sent et s'entend lorsqu'il en parle. Depuis un peu plus de 10 ans, il a ouvert avec son associé et ami, Pascal Mousset, le restaurant Pasco pour proposer une cuisine du Sud, de qualité et dans un esprit convivial. Les lieux font penser à une demeure de Provence, avec ses pierres rosées apparentes, les lampes en fer forgé. On se sent bien chez Pasco, dès qu'on passe la porte.







Dans les assiettes, la priorité est donnée aux produits frais et de saison, au fait maison. En entrée, nous avons pris une mozzarella di Buffalo sur un lit de poivrons marinés et une salade de gambas et artichauts. En plat, nous avons poursuivi avec **un tataki de thon rouge au sésame et tagliatelles de légumes à la mangue, qui était d'ailleurs à l'honneur à l'occasion de la Quinzaine Gourmande d'été de RestoPartner**. Le Parisien avait opté pour un filet de bar à la tapenade sur fondue de poireaux. Nous nous sommes régalés avec ces plats plein de saveurs. Un vrai plaisir à déguster. Et les portions sont généreuses.







Malgré tout, nous avons succombé au dessert. Je suis restée raisonnable et j'ai terminé mon repas avec des abricots pochés à la liqueur de pamplemousse, sablé et une boule de glace. Une agréable façon de terminer le repas, en douceur avec ce dessert plein de fraîcheur, un dessert de saison ! Le Parisien n'a pas pu résister aux profiteroles maison, servies avec une glace pralinée et du chocolat fondu. Le chou était croquant, la glace fondante. Il n'en a fait qu'une bouchée. Et sachant qu'il s'agit de son dessert préféré, il a vraiment adoré cette version, sans doute la meilleure qu'il n'ait jamais mangée.





Nous avons eu un véritable coup de cœur pour cette adresse où nous retournerons avec plaisir. Le menu change régulièrement en fonction du marché du jour. C'est autant de recettes différentes à tester. Si vous êtes dans le quartier, n'hésitez pas à aller déjeuner ou dîner chez Pasco. Vous ne le regretterez pas.



Pasco

74 boulevard de la Tour-Maubourg, Paris 7^e

Tél. : 01 44 18 33 26

M° La Tour-Maubourg ou École Militaire

Ouvert tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Menu spécial juillet et août 'C'est les vacances'

Entrée + plat + dessert + 2 verres de vin 45€

Crédit photos : ©La Parisienne du Nord