

## « Les Feuillantines » ou l'expression d'une cuisine étonnamment fine !



A proximité de l'escalier de la reine Berthe, dans la descente menant vers l'Eure, le regard est happé par la devanture d'un rouge chatoyant « Les Feuillantines » qui invite à découvrir aussitôt sa carte.

En la parcourant, les papilles s'éveillent, l'eau monte à la bouche, et l'envie pressante de franchir la porte sonne comme un réflexe de Pavlov !

D'un coup d'œil rapide, le décor est planté, ambiance feutrée, très cosy, que viennent accentuer les douces lumières des appliques aux murs.

Accueilli par des bonjours chaleureux, l'impression d'être reçu en ami se ressent comme une évidence. La lecture de la carte que présentent les propriétaires Mickael GIRARD et Laurent MONNIER ou le second Mickael, devient alors un moment d'hésitation terrible. En effet, composer le menu parmi les 7 entrées, les 4 plats de poissons, les 6 variétés de viandes/volailles/abats et autant de desserts constitue une torture tant leurs noms évocateurs donnent à saliver. Alors sans feindre la moindre discrétion (oublier les bonnes manières !) les plats qui défilent dans la salle sont scrutés minutieusement avec un émerveillement non dissimulé et une gourmandise revendiquée !

Tour à tour, le foie gras pressé et sa gelée au piment d'Espelette, la noix de Saint-



*Les Feuillantines*  
4 rue du Bourg - 28000 CHARTRES  
Tél : 02 37 30 22 21

*Fermé : lundi et dimanche*



Jacques sur tatin d'endives et copeaux de jambon ou la caille lardée, farcie au boudin blanc et châtaignes sont plus qu'appétissantes.

La présentation soignée et raffinée des mets n'est pas ici une chimère et dévoile les facettes d'une cuisine aussi créative que gastronomique. Dès lors que choisir ?

Mais le professionnalisme des hôtes, dispensant des conseils attentifs, arrive comme une aubaine. A partir de là, la dégustation des mets s'opère religieusement dont chaque bouchée revêt un caractère précieux. Si délicieux et tout en finesse...

Arrive alors le moment tant attendu, achever par la douceur qui fait désormais la réputation de l'établissement, la fameuse sphère au chocolat, déclinée, en cette saison en façon forêt noire. Rien qu'à sa vue, l'émotion se fait intense. Au centre d'une assiette creuse trône la boule sur laquelle est versée fort délicatement la sauce chaude au chocolat et ô plaisir suprême, l'ouïe devient soudain fine et sensible au bruit de la sphère qui craquelle et le regard se fait pétillant devant ce spectacle inattendu... D'une main

frémissante mais décidée, la première cuillerée n'est qu'extase ! Durant un bref instant rien n'a plus d'importance que cette délicatesse qui fond et réveille tous les sens comme par magie...

Marie Tran



Menus : 20 €, 27 € et 39 €  
Réservation fortement recommandée