

Aux Jeunes Pousses, à Angers

Voilà une autre toute jeune table à découvrir absolument, celle de **Clément Paillard** qui propose **une cuisine très créative et souvent végétale** (mais pas que, loin de là). Baptisé Aux Jeunes Pousses, voilà un restaurant qu'il anime seul avec sa femme Tiffany et qui lui permet de mettre en pratique toute le savoir-faire qu'il a acquis dans une myriade de bonnes adresses de part le monde. Une adresse confidentielle de 16 places seulement dont on se refile déjà le nom en chuchotant entre gourmets...



Le midi, on s'y régale d'un menu du jour bien troussé et **le soir, le chef sort la carte « gastro » pour offrir un menu unique gourmand et raffiné**. Le soir de notre passage, on a aimé le Saint-Pierre grillé, eau de tomate au fenouil et caviar d'aubergine au basilic. Le filet de rouget était parfait avec sa crème de fenouil au mascarpone. Suivent une déclinaison de poulet d'Anjou et haricots verts et une reine-claude précoce aux amandes douces en dessert. A noter : ne vous privez pas de l'assiette de fromages qui est concoctée par Tiffany, véritable amatrice de fromages, elle est divine !

Bref, un couple qui est en salle et en cuisine, ne ménage pas ses efforts pour épater ses invités. Bravo !