

3 AVRIL 2017

Escale printanière et gourmande au River café

In RESTAURANTS, RESTAUS À PARIS



Pour fêter le tout premier week-end du printemps mais aussi la quinzaine gourmande de RestoPartner, Monsieur et moi sommes allés découvrir les petits plats faits maison par le River Café. Comme son nom le laisse entendre, il s'agit d'un restaurant installé sur une péniche sur la Seine, tout près de l'île Saint-Germain à quelques pas au Sud-Ouest de Paris.





C'est le **chef David Cournil** qui œuvre dans les cuisines du River café. L'on peut déguster ses plats à la carte et selon différentes formules :

- entrée, plat et dessert : 41€
- entrée, plat ou plat, dessert : 36€

L'apéritif

Pour l'apéritif et du côté des options sans alcool, on trouve des jus de fruits frais détox, **un vrai choix de cocktails sans alcool** et un bar à jus. J'ai choisi un « Fruits rouges » (7€), à base de framboise, myrtille, pomme et banane.

Monsieur s'est tourné vers un **Spritz** (12€), une bonne entrée en matière pour profiter de ce déjeuner dominical au soleil et en bord de Seine.



L'entrée

J'ai choisi de commencer le repas au River café par **le plat signature de cette quinzaine gourmande : la tarte tatin de tomates cerise, mozzarella di bufala**. C'est une entrée légère, très fraîche et qui participe à amener du soleil dans l'assiette. Elle n'est composée que de produits que j'aime. Une valeur sûre donc !



Monsieur a choisi le **Poke Bowl de gambas marinées, mangue et avocat**. C'était une entrée très plaisante graphiquement et gustativement : fraîche, parfumée, aux saveurs très agréables. La mangue était sucrée à souhait, du persil entrainé dans la recette.



Du côté des entrées, le velouté rafraîchi de petits pois, brousse de brebis m'aurait aussi bien tentée. Hors menu, **les entrées sont proposées à 11€.**

Le plat

Je n'ai pas résisté à commander des **noix de Saint-Jacques plancha, mousseline de panais** (32€ ou supplément de 6€). Les St-Jacques étaient parfaitement cuisinées et la mousseline très légère. Ce plat propose un mariage sucré-salé maîtrisé. Cela m'a évoqué un souvenir gustatif datant de ma découverte de la Marée.





Monsieur a choisi de déguster un **filet de bar, asperges vertes et marinière de coquillages**. C'était une assiette **iodée, très généreuse en poisson** et un peu moins en garniture. Les asperges étaient croquantes et délicieuses. Il n'a pas pu s'empêcher de **finir la sauce avec du pain**.



J'aurais pu me laisser tenter par le **filet de bœuf bordelais** et les **pommes grenailles** ♥ de Noirmoutier mais je n'aurais pas eu de petite place pour un dessert ensuite ! **Les plats, choisis hors menu, sont proposés à 26€.**

Le dessert

Le pâtissier Sandro Recchia prépare les desserts du River café.

En parfaite monomaniaque du chocolat, j'ai choisi de déguster le **palet croustillant chocolat noir, after eight**. Je ne m'attendais pas à voir arriver un dessert aussi travaillé et généreux. Si je ne suis pas une incondionnelle de l'after eight, j'ai en revanche fait le meilleur accueil au reste de **cette pâtisserie douce et intense**. Monsieur a goûté et n'a pu qu'approuver.



Lui a choisi le **sablé breton framboises, glace spéculoos**. Il a beaucoup apprécié ce dessert avec ses textures très différentes, son excellent sablé bien beurré, ses framboises très parfumées, sa glace spéculoos pas trop sucrée et son sympathique coulis de framboise. **Miam !** Il a accompagné son sablé d'un double deca (6€).





Hors menu, **les desserts sont proposés à 11€.**

Au lieu d'un thé, j'ai eu envie de finir mon repas par un **Virgin Colada (9€)**, à base de jus d'ananas, de crème de coco et de vanille. Très bon et gourmand à souhait !



Il ne nous restait qu'à nous promener ! Cela se voit probablement sur les photos mais le soleil inondait notre table lors du repas. Quel plaisir de déjeuner ainsi réchauffés par le soleil !



La recette de la tarte tatin de tomates cerises, Burrata des Pouilles, pesto de basilic

Le chef David Cournil nous livre sa recette d'entrée facile à préparer (c'est lui qui le dit !).

Prix : €€€

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de tomates cerises
- 100 g d'échalotes
- 4 Burrata des Pouilles
- 20 g de beurre
- 20 g de sucre
- Pâte feuilletée
- 1 botte de basilic
- 7 cl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan en poudre
- 20 g de pignons de pin
- 6 brins de cerfeuil
- 6 brins de persil plat

Préparation

- Pesto : effeuiller le basilic, le mixer avec 6 cl d'huile d'olive, le parmesan, les pignons de pin, du sel
- Tarte tatin : dans quatre moules à tartelette, répartir le beurre et le sucre et les tomates cerises. Cuire 10 minutes à 180°C au four.
- Émincer les échalotes et les faire suer au beurre, réserver
- Étaler la pâte feuilletée et la couper à l'emporte-pièce de la même taille que les moules à tartelette. Vider l'excédent de jus des fonds de tartes, répartir quelques échalotes confites sur les tomates.
- Recouvrir avec la pâte feuilletée. Enfournier 30 minutes à 180°C.

Dressage

- Démouler les tartes
- Déposer dessus une boule de Burrata et du pesto autour
- Rouler dans l'huile d'olive les pluches de cerfeuil, persil et basilic, les disposer harmonieusement dessus

Accord met-vin : vin blanc de Sicile - Liguez Donnafugata 2015

Les quinzaines gourmandes de RestoPartner

RestoPartner regroupe vingt familles de restaurateurs parisiens passionnés et leurs 60 restaurants qui ont tous pour ligne « L'amour d'une cuisine de qualité pour le bonheur des clients ». RestoPartner organise **trois quinzaines gourmandes par an**, pendant lesquelles les chefs des restaurants partenaires dévoilent une recette secrète. Chacun peut alors télécharger le livret de recettes en cours. Nous sommes allés au River café le dernier jour d'une quinzaine. **Les prochaines sont organisées du 12 au 25 juin et du 13 au 26 novembre 2017.**

River café

146 quai Stalingrad

92130 Issy-les-Moulineaux

01 40 93 50 20

[Le site du restaurant](#)

Un grand merci à Valérie de RestoPartner de son invitation, à Leïla, directrice adjointe du restaurant et à notre gentille serveuse de leur très bon accueil.