

# Le Chambord du Quercy



Curieuse maison : cela s'appelle Le Chambord et on y prépare une cuisine du

Quercy. Il est vrai que Cahors rime avec Chambord et que tout cela se passe à Neuilly-sur-Seine, dans un restaurant qui, avec ses poutres apparentes, ressemble quelque peu à une chaumière normande.

En tout cas, on y est bien accueilli et bien traité. J'y ai fait un dîner plein de charme, admirant la diversité du talent du chef, aussi à l'aise avec la truffe qu'avec le chevreuil, la terrine de saumon ou le cassoulet. La chasse, dont hélas la saison s'achève, tient ici une grande place. Le faisan figure en ballottine, rôti sur canapé ou aux choux.

Le canard sauvage rivalise avec la grouse, le lièvre avec le marcassin. Les sauces sont chatoyantes et j'ai particulièrement aimé celle du canard au sang, servi comme il se doit en deux assiettes, la cuisse panée et grillée suivant la préparation « à la presse ».

Le côté Quercy s'affirme avec les magrets et les confits, les délicieux cous de canard farcis et même la brandade de

morue, assez différente de celle dont les Nîmois s'enorgueillissent.

Le roquefort est bien sûr à l'honneur avant de beaux entremets. Sur la carte des vins, vous vous intéresserez aux crus régionaux, cahors ou côteaux du Quercy. Mais si vos ambitions vont plus loin, les grands bordeaux et les bourgognes illustres répondront volontiers à l'appel.

Deux beaux menus sont proposés à 145 et 180 francs. A la carte, vous risquez de vous laisser tenter par des mets plus fastueux et de pousser votre addition vers les 250 francs.

**DODIN**

—  
Le Chambord, 17, rue Paul-Chatrousse, 92200 Neuilly-sur-Seine. Tél. 47.47.73.17.