

Estaimbourg



EdA- PV

Dans un élégant décor contemporain, une cuisine d'aujourd'hui qui n'a pas oublié le trou normand et le chariot de fromage.



EdA- Pauline Vanderbeke

Fabrice Collie et toute sa famille. En haut à gauche : la façade du restaurant, décorée de hauts bambous et de gros pots de buis.

Fabrice Collie, chef de famille

● Robert NICOLAS

Fabrice Collie et son épouse Véronique Bezuck sont arrivés ici en 1980, dans une vieille bâtisse qui avait hébergé l'administration communale avant de devenir un bar-casino. Au fil des années, pierre par pierre, ils ont reconstruit, agrandi, transformé, le chef se révélant presque aussi habile pour gâcher un mortier que pour tourner une sauce. Leur *Ferme du Château* est ainsi devenue une belle et bonne adresse. Fabrice Collie, toujours en recherche et en audaces, crée une fine cuisine de produits nobles, souvent bio. Son inventivité lui vaut une toque GaultMillau. Véronique Bezuck a l'énergie et la douce folie poétique qu'il faut pour dresser de jolies tables, habiller les murs d'art contemporain, installer une ambiance et donner une âme aux lieux.

Audrey en salle et Marine avec ses calculs de calories

Ici, on travaille en famille. Les deux filles, qui ont grandi dans les casseroles, sont aussi de la partie. Audrey est en salle, et déjà parfois avec Lylou, 4 ans. Marine, la diététicienne, seconde son père et apporte ses calculs de calories pour alléger certains plats. Son ami Antoine est lui aussi aux fourneaux.

Une première assiette séduisante est celle qui marie la Saint-Jacques et l'huître

tre pochée au champagne et garnie d'une feuille d'huître, un végétal au goût iodé très prononcé. Autre suggestion : des grandes pinces de King crabe nappées d'un beurre blanc légèrement gratiné et relevé d'une pointe de whisky. On peut aussi, mais alors en cachette de Marine, opter pour le foie gras d'oie. Soit en ravioles, avec copeaux de grana padano. Soit dans une variation libre en trois temps : poêlé sur du lapereau comme on en mange à Tournai le «lundi perdu», en bonbon enrobé de grains de pavot, en tranchette au spéculoos et poivre vert,

Sur du lapereau comme on en mange à Tournai le lundi perdu.

tout cela avec un pruneau farci à la glace à la cannelle.

Le dos de cabillaud est servi sur une pomme de terre écrasée enrichie à la laitue de mer, avec quelques algues thaïlandaises et une émulsion de champagne, lait de coco, citronnelle et gingembre. Le carré d'agneau est cuit en croûte de wazabi. Le pigeonneau est associé à la queue de bœuf. Le ris de veau est présenté avec chicons braisés et morilles.

La Ferme du Château a conservé deux bonnes habitudes : le véritable trou normand et le chariot de fromages. Un sor-

L'addition

Menu Surf and Turf

- Rafraîchie de jeunes pousses, la tourelle de chair de crabe, thon, caviar avruga et mikado d'anguilles fumées/ou Les huîtres creuses sur glace pilée/ou L'alliance de Saint-Jacques, huîtres pochées et émulsion au champagne/ou Variation libre de nos foies gras d'oie.
- Poêlée de lapereau à la Tournaisienne, glace à la cannelle et confitures du moment/ou Ravioles de foie gras et tartuffa, sauce aux truffes et copeaux de grana padano.
- Le confiturier des saveurs glacées/ou Le

trou normand.

- Le dos de cabillaud, pommade de pommes de terre aux algues wakame/ou Cœur de ris de veau sur chiconnettes, pommes de terre à la truffe et champignons sauvages/ou Le carré d'agneau en croûte de wasabi sur quinoa, sauce au verjus du Périgord.
 - Sur un même chariot, sélection de fromages d'ici et d'ailleurs/ou le trifle de brownie, praliné craquant, fruits de la passion et barbe à papa/ou Enroulé de langue de chat, sabayon au porto, fruits frais et glacé.
- 52 € avec une entrée.
62 € avec deux entrées.