

Dîner Périples gourmand

Cette maison élégante offre aux gourmets un voyage aux délicieux détours.

Habillée de boiserie chocolat, ce bistrot arbore une allure raffinée et contemporaine.

Même si des affiches des compagnies Cook, Côte d'Azur Pullman Express, Nord Express nous transportent ailleurs. Un refuge idéal après une rude journée. Avec la fin de l'été, on hésite entre l'intérieur climatisé et la terrasse très agréable, bien protégée du va-et-vient incessant de la gare juste en face. La gentillesse de l'accueil vous rassérène illico, Monsieur Roger, le patron, y veille. Chemise blanche nickel, pantalon noir et tablier lie-de-vin pour tous, le service élégant se révèle tout aussi efficace. Côté



Monsieur Roger, le patron, distille un service tout en gentillesse.

carte, honneur à l'océan dans ce temple où tout est dit sur l'enseigne : « spécialiste en huîtres et poissons ». Le risotto crémeux aux langoustines rôties et aux goujonnettes de saint-pierre grillées à l'huile de sésame d'une table proche livre

un premier aperçu. La douzaine d'huîtres n° 3 fines de claires ou n° 2 spéciales et leur crépinette de l'illustre maison Papin, affinées dans les anciens marais salants assurent les bonnes références de la maison. Monsieur Roger et son

jeune chef, Anthony Pinoteau, formé à Biarritz, à l'hôtel Miramar, et à Hendaye, chez Serge Blanco, ont su choisir leurs fournisseurs, tel Christian Penhouet, un pêcheur talentueux du port de La Cotinière, sur l'île de l'Oléron. Le bar de ligne, la lotte, la sole, le turbot, les langoustines sont sélectionnés par le patron sur le marché de Jarnac. La carte offre ainsi un frito-mixto tempura de gambas aux 4 parfums, une salade de langoustines et ris de veau rôtis aux girolles persillées, ou cette fricassée de lotte sauce à l'espagnole et frisson de jambon serrano. L'inspiration du jour dépend du marché, des produits de saison. A l'heure des tentations sucrées, on cède devant les avances répétées de la dacquoise à la pistache et des crèmes brûlées. Pour mieux sombrer dans le délice. • C.B.

• **Le Terminus**
3, place de la Gare.
> 05-45-95-27-13