

P'TIT DEUX,

LE COMPTOIR DE TIPHAINES MOLLARD ET ROMAIN CASAS OUVRIRA À LA RENTRÉE



En septembre 2021, Tiphaine et Romain ouvraient Deux, un bistrot de chefs chaleureux où se marient, dans l'assiette, leurs influences régionales respectives, la Savoie et le Béarn. Très vite, ces Jeunes Talents Gault & Millau obtiennent **le label Ecotable**, les distinguant pour leur **engagement éco-responsable** et la **valorisation des producteurs locaux** avec lesquels ils travaillent quotidiennement.

À la rentrée prochaine, **ils ouvrent une nouvelle adresse : P'tit Deux, un comptoir de chefs** où il fait bon s'attabler entre amis autour d'un verre et de tapas maison. Dans la salle, **la décoration décontractée au ton bleu roi** rappelle la première adresse et le comptoir tout en longueur invite au partage et à la convivialité avec ses tables hautes et sa cuisine ouverte.

Côté cave, la carte des vins dévoile une belle sélection de bouteilles réalisée par les deux amis. Les deux chefs formés à l'école des vins et spiritueux ont dressé **une carte de 40 références de vins français avec un accent mis sur leurs régions de cœur**. Côté Savoie, on retrouve **les vins du Domaine Blard & Fils** ou ceux de **la Cave du Prieuré**. Côté Sud-Ouest, ils se sont tournés vers **le Domaine Arretxea** et **le Clos Uroulat**. Des bières artisanales françaises et deux cocktails maison soigneusement concoctés par les chefs viennent compléter l'offre, tout comme des digestifs issus de leurs terroirs respectifs.

À table, on se régale de produits au sourcing pointu avec des **tapas maison**, des **planches de salaisons à partager** de la **maison Baud** ou de chez **Louis Ospital** et les **fromages affinés de la maison Beñat**. Dans les assiettes, **les croquetas** - désormais iconiques - varient selon les saisons : au piment padron, à la truffe ou façon arancini aux crozets savoyards. On déguste le **foie gras de canard**, on tartine du **tarama** ou un **guacamole de petits pois et brocoli relevé de menthe** et on mange du bout des doigts les **fritures de perchots** du lac du Bourget. Pour le dessert, on pioche parmi le **baba imbibé de chartreuse** ou **d'armagnac**, la **mousse au chocolat servie tiède** ou encore la **panna cotta**.

P'tit Deux est le nouveau comptoir canaille pour trinquer et donner aux soirées un éternel goût de vacances.



P'tit Deux - Ouverture en septembre

57 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris

Mardi au samedi de 18h à 2h

contact@deux-restaurant.fr - 09 74 97 47 52

www.deux-restaurant.fr

Instagram : @deux.restaurant