



**Pour sa seconde adresse, à deux pas du Palais Brogniart, Maison Guy Martin perpétue les valeurs authentiques et conviviales de cette table du Sud Ouest bien connue des amateurs.**

**Tapas, pièces de viande XXL, jolies quilles et bonne humeur !**

#### **Une table de copains**

Elle a les volumes d'un beau loft industriel, une terrasse digne des plus belles places du pays basque (une quarantaine de couverts), la chaleur d'une vraie « famille » derrière le comptoir, et le verbe haut des salles vivantes. De celles que l'on privilégie pour le réconfort et la certitude de passer une bonne soirée. A Noste a le caractère bien trempé des cantines du sud ouest et c'est ce qui a plu au Chef.

#### **Une carte de partage et de cuisinier**

Légèrement retravaillée, la nouvelle carte puise dans son ADN naturel : un terroir radical, résolument gourmand et droit au but. Comme avec cet os à moelle servi entier en tartine, avec ses Spratz - ces petits poissons fumés au goût unique. Comme le magret de canard, cuit sur le coffre et découpé à l'os, pour un résultat encore plus tendre. Aux plats de partage emblématiques comme les coeurs de canards en persillade déglacés aux vieux Xérès, aux croquettes de Maïs, crème citronnée fumée ou aux croustillants de polenta au magret fumé, viennent désormais s'ajouter de belles pièces de viande. Des pièces juteuses qui se partagent à deux, à quatre, qui forcent les cuissons chrono et les jus travaillés à la minute.

#### **A NOSTE**

**6 bis rue du 4 Septembre 75002 Paris**

--

---

