

Honfleur

Plats d'auteur

Sa.Qua.Na (traduisez « poisson », en japonais) a ouvert tout récemment à deux pas de l'avant port. Véritable boîte à bijoux, derrière sa façade lisse, se cache une déco pure, contemporaine, aux matières nobles et brutes : des tables aux beurrés, ici tout ou presque a été fait sur mesure. Juste vingt-huit couverts pour cette maison du chef-d'orchestre Alexandre Bourdas, qui a dirigé pendant trois ans le restaurant de Michel Bras au Japon. Clin d'œil à ses origines aveyronnaises, des Laguiole *made in Wilmotte* sont posés sur les nappes en lin. Difficile de faire son choix parmi ces recettes subtiles, d'une exigence absolue, mais sans aucune prétention. Mention très bien pour le flan de laitue, la chair de maquereaux étuvée, le râpé de mandarine et les plats uniques copieux et savoureux, comme le filet de cabillaud étuvé aux olives, oignons nouveaux et noisettes torréfiées.

Sa.Qua.Na, 22, place Hamelin, 14600 Honfleur.
Tél. : 02 31 89 40 80. Ouvert en semaine uniquement le soir, de 19 h 30 à 21 h 30, et samedi et dimanche de 12 h à 14 h et le soir jusqu'à 22 h.
Menu (entrée + plat + fromage + dessert), 30 €.