

LE FIGARO magazine

VENDREDI 5 ET SAMEDI 6 AOÛT 2016

quartiers libres

LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

PRÈS DE DINARD, VUE ÉPOUSTOUFLANTE ET AMBIANCE FAMILLE

Situation privilégiée sur la pointe du Décollé. Vue superbe sur la Côte d'Emeraude », souligne le Michelin. C'est encore mieux que cela. La baie, face à Saint-Malo et Dinard, les bateaux blancs à l'ancre, la mer qui moutonne ; un paysage de rêve. Pascale et Eric Le Mâle tiennent la barre du *Décollé* depuis seize ans,



PHOTOS DR

aujourd'hui avec leur fille Alexandra, et ils ne se lassent pas de la vue. Ils servent en terrasse et à l'intérieur, derrière les vitres cadrant le sublime panorama.

On peut déjeuner au *Décollé* pour 22 €, mais le menu à 32 € est un succès. Ce midi-là, le plat du jour, la cotriade de nos côtes, figurait au menu : lieu de ligne, bar, lotte, aux saveurs d'Orient. Pour ce tarif, un carpaccio de tomates anciennes et saumon fumé artisanal, ou

8 huîtres creuses de Cancale. Ensuite la cotriade ou le croustillant de canard confit, abricots secs. Enfin, baba au Grand Marnier ou petite faiselle, fraises de Saint-Méloir.



Déjeuner ou dîner sur les nappes bleues du *Décollé* reste un privilège, face à cette vue époustouflante sur la plage de Dinard et les remparts de Saint-Malo. On est sur l'extrême pointe ; les rochers tombent à pic dans les vagues.

Hôtesse de charme, Pascale Le Mâle est une jolie femme adorable qui sait recevoir et s'occuper des clients. Ce qui manque à nombre d'établissements. On trouve ici la gentillesse et la générosité, deux denrées rares.

A la carte, buisson de belles langoustines, sole au plat au beurre d'algues Bordier ; filet de saint-pierre à la plancha, girolles, petits pois, fenouil, citron confit et beurre de yuzu ; homard grillé sur commande. En viande, parmentier de queue de bœuf, pomme fruit et foie gras poêlé. Parmi les desserts, la panna cotta au chocolat, compotée de rhubarbe, fraises à l'hibiscus et sorbet rhubarbe verte.

Le Décollé est un restaurant de famille. Les propriétaires fortunés des belles propriétés de la région adorent réserver de grandes tablées dans la belle ambiance de cette petite maison.

Le Décollé, 1, pointe du Décollé, 35800 Saint-Lunaire (02.99.46.01.70). Menus : 22 €, 32 €, 45 €. Carte : environ 65 € (sans boisson). Parking à quelques mètres.