



LA TABLE

Le Champlain à Lille

Si Le Champlain a déménagé, il n'est pas parti très loin : du 13 au 17 de la rue Nicolas Leblanc, à deux pas du palais des Beaux-Arts de Lille. La cause : les propriétaires ouvrent en effet des chambres d'hôtes. Une salle assez étroite et intimiste accueille désormais une vingtaine de couverts environ. Mieux vaut donc réserver.

La carte a rétréci elle aussi, pour aller à l'essentiel : deux menus. Le premier dit du marché à 27 €, le second, à 43 €, intitulé gourmandise... un vrai programme. Une mise en bouche, deux entrées, le plat, un dessert, 25 cl de vin et le café compris pour ce dernier menu. À bien y regarder, ce n'est plus si cher...

D'autant que dans l'assiette, des mets très fins sont cuisinés avec goût, tel ce feuilleté aux champignons servi avec une glace de foie gras, ou des Saint-Jacques et leur sabayon à la pomme. En plat, de la caille, du cabillaud rôti, ou des palets de mignon de porc... Des desserts originaux, comme ce biscuit coco servi avec une compotée d'ananas à la vanille et un sorbet pina-colada viendront parfaire cet excellent repas. Les menus proposés devraient changer régulièrement. Chic, on y retourne ? **J. I.**

**Le Champlain,
17 rue Nicolas Leblanc
59000 Lille**

**03 20 54 01 38,
www.lechamplain.fr/**

**Menus à 27 et à 43 €.
Ouvert le dimanche soir,
fermé le samedi midi et le lundi**