

Gault & Millau

LE RELAIS DU BEC FIN, une cuisine tout en finesse.

Situé à Sommersy, en Seine-Maritime, à 5 km de Forges-les-Eaux et à proximité de Neufchâtel-en-Bray, ce restaurant au cadre chaleureux régale tous les amateurs locaux et clients de passage. Davy Joly, talentueux Chef trentenaire, y concocte une cuisine traditionnelle et haut-de-gamme.

Après des expériences passionnantes auprès de bonnes tables de la région normande (Le Réverbère, à Rouen, ou le restaurant gastronomique de la Villa des Houx, à Aumale), Davy Joly et son épouse, Alexandra — également onze ans à la Villa des Houx —, ont pris, il y a un an environ, les commandes des cuisines du Relais du Bec Fin. En passionné, Davy Joly y délivre une cuisine succulente, à base de denrées fraîches de la région : turbot aux senteurs d'huître,



ris de veau sauce normande, saumon fumé maison... Un superbe plateau de douze fromages (camembert au pommeau*, Neufchâtel...) est

proposé, et, en dessert, l'assiette "De tout un peu" permet de goûter trois desserts dressés sur une ardoise.

Trois menus, midi et soir, évoluent régulièrement pour suivre la saisonnalité des produits : menu "Brasserie" à 18,50 € (changé tous les 15 jours), "Traditionnel" à 25 € et "Joly Bec Fin" à 35 € (ces deux derniers changés régulièrement), ou encore le menu "Minute" (uniquement à midi en semaine) à 14 € qui permet de choisir deux plats du menu "Bras-



serie". En été, le restaurant s'ouvre sur le jardin avec une terrasse très appréciée, arborant un menu "Paillote" basé sur la fraîcheur des produits et l'exotisme (30 €).

Fermé mardi soir, mercredi toute la journée et jeudi soir.

Le plus : Mise en bouche offerte en cas d'apéritif ; mignardise offerte si un café est pris.

Infos : 1090, route de la Cavée,
76440 SOMMERY ■ Tél. : 02-35-09-61-30 ■
www.restaurant-sommery.fr ■