



Francia

Alrededores de París

Nicola Williams, Catherine Le Nevez,
Christopher Pitts



PDF

Capítulos incluidos en la guía
Francia 7



Les Feuillantines

FRANCESA MODERNA €€

(☎02 37 30 22 21; 4 Rue du Bourg; menús 23,50-33,50 €, principales 19-22 €; ☎12.00-13.30 y 19.00-21.30 ma-sa) Este restaurante tiene fabulosos platos, como besugo con patatas y emulsión de tomate, ternera envuelta en beicon con lentejas o pato asado con calabaza y zumo de manzana, y la especialidad de la casa, una esfera de chocolate servida con sorbete de naranja y chantillí, que se pueden disfrutar tanto en su elegante salón interior como en el patio trasero con sombrillas.

L'Escalier

BISTRÓ €€

(☎02 37 33 05 45; 1 Rue du Bourg; menú de 2/3 platos 18/22 €; ☎12.00-15.00 y 19.00-22.00; ☎) En una empinada esquina cerca de la homónima escalera del casco antiguo, este restaurante-local engañosamente grande tiene una maravillosa terraza (verano) y una escuela pero fabulosa carta a base de tablas de *foie-gras*, succulentos filetes y postres clásicos como flan. A veces acoge conciertos de *jazz*.

Le Saint-Hilaire

FRANCESA MODERNA €€

(☎02 37 30 97 57; www.restaurant-saint-hilaire.fr; 11 Rue du Pont St-Hilaire; menú 3 platos 29,50-49 €; ☎12.00-14.00 y 19.00-21.30 ma-sa) Este encantador local de color pistacho y vigas de madera crea ingeniosos platos en base a productos locales, como vieiras con salsa de avellanas y *foie-gras*. No hay que perderse su menú de langosta (en temporada) ni sus fragantes tablas de quesos. De martes a viernes ofrece un menú de almuerzo de dos platos por 19 €.

Georges

GASTRONÓMICO €€€

(☎02 37 18 15 15; www.bw-grand-monarque.com; 22 Place des Épars; menú 4 platos desde 75 €, menú de

gustación 8 platos 95 €, principales 38-41 €; ☎12.00-14.00 y 19.30-22.00 ma-sa) Aunque no se esté alojado en el lujoso Le Grand Monarque, vale la pena ir a comer a su refinado restaurante (una estrella Michelin) por sus menús y platos principales, como salmón marinado con jengibre servido con verduras encurtidas y caldo de crustáceos o cordero asado marinado con moras y acompañado de puré de castañas y judías verdes. Los postres, como el pomelo confitado con helado de Campari, también son muy especiales.

i Información

Oficina de turismo (☎02 37 18 26 26; www.chartres-tourisme.com; 8-10 Rue de la Poissonnerie; ☎10.00-18.00 lu-sa, hasta 17.00 do) Ubicada en la histórica Maison du Saumon, esta oficina alberga una exposición sobre la historia de Chartres. Alquilan audioguías para hacer circuitos de 1½ h por el casco medieval (para 1/2 personas 5,50/8,50 €), así como prismáticos (2 €) para acercar algunos detalles de la catedral.

i Cómo llegar y salir

Frecuentes trenes de SNCF conectan la Gare Montparnasse de París con Chartres (16 €, 55-70 min); algunos paran en la estación de Versailles-Chantiers (13,50 €, 45-60 min). La estación de autobuses está junto a la de trenes.

En automóvil desde París, hay que tomar la A6 desde la Porte d'Orléans (en dirección Burdeos-Nantes) y luego la A10 y la A11 (hacia Nantes) hasta la salida de "Chartres".