

Pierre Pichot Comptoir iodé ▶

Cette enclave cancalaise en terres tourangelles permet aux amateurs de saveurs maritimes de faire le plein d'iode. Derrière son comptoir habillé d'inox, Pierre Pichot, frère de l'illustre ostréiculteur des Parcs Saint-Kerber, en Ille-et-Vilaine, ouvre pour sa clientèle les perles de la production familiale. A commencer par le fleuron de la maison, les spéciales Tsarskaya (10,20 € les six n°3). Le gaillard affiche également sur sa carte le saumon bio, sauvage, mariné à l'aneth (à partir de 9 € l'assiette), ou l'anguille fumée de la Loire. Le week-end, il propose parfois des saint-jacques de plongée en carpaccio, rehaussées par une fleur de sel au caviar fumé. Il faut aussi se laisser tenter par la poêlée de gros couteaux à la plancha, arrosée d'un bon petit cru, comme ce Folle Blanche signé Pierre Luneau Papin (2,50 € le verre ; 10 € la bouteille). Et depuis cette année, on profite de la terrasse aménagée à la sortie du stand du marché. Assortiment de six huîtres Cancale n°3 avec un verre de P'tit Blanc de Luc Percher : 8,60 €.

▶ **Comptoir Saint-Kerber**, halles de Tours, place Gaston-Paillhou, Tours. 02-47-38-38-78.

