

LE GLOB TROTTER

Le Clos Saint Basile By Matthieu et Elien Lestrade

Cette table haute en couleur ne demande qu'à être connue et fréquentée chaque jour de l'année. Une devanture chevaleresque qui donne envie de pousser la porte. Une table où le sourire et la convivialité sont de mise, un lieu où vous vous sentez comme chez vous. Une cave qui fait la fierté de la patronne et une brigade qui n'a qu'une envie, celle de vous voir revenir et de pouvoir satisfaire votre curiosité pour l'œnologie et la gastronomie. C'est tout cela qui vous attend au Clos Saint Basile.

Un endroit où il faut absolument venir aux beaux jours pour profiter de la terrasse située derrière la bâtisse, loin des bruits de la circulation, contempler le magnifique jardin avec ses fruits, ses légumes, se laisser bercer par le chant des cigales et succomber au savoir-faire du chef propriétaire. Ici on va droit au but, pas de chichis, le produit a une cuisson juste parfaite, accompagné d'une sauce dont le jus révèle toute la saveur et l'authenticité du produit.

Les produits sont frais et la 5ème gamme n'a nullement sa place dans cette cuisine, une petite touche d'acide par là pour réveiller vos papilles et apprécier l'ensemble, une petite touche sucrée pour le côté douceur et souvenir d'enfance, tout cela avec un produit parfaitement cuit. Un lieu où il fait bon vivre, animé par toute une équipe très motivée.

This high color table waiting to be known and attended every day of the year. Chivalrous storefront that makes you want to push the door. A table where the smile and friendliness are in order, a place where you feel at home. A cellar that is the pride of the owner and a brigade that has only one desire, to see you back and you can satisfy your curiosity for oenology and gastronomy. All this awaits you at Clos Saint Basile. A place where you must stay on sunny days to enjoy the terrace behind the building, away from the traffic noise, contemplate the beautiful garden with fruit, vegetables, lulled by the sound of cicadas and succumb to know -make the chief owner. Here we go straight to the point, no frills, the product has a perfect right cooking with a sauce whose juice reveals all the flavor and authenticity of the product. The products are fresh and 5th range has no place in this kitchen, a touch of acid thereby to awaken your taste buds and enjoy the whole, a little sweet touch to the side and gently childhood memory all with a perfectly cooked product. A place where life is good, led by a highly motivated team.



L'entrée du restaurant / main gate restaurant



MEnu



Saumon label rouge d'Ecosse / crémeux coriandre
Salmon Label Rouge Scottish / creamy cilantro



Pélamide en tartare / marmelade de citron vert / Guacamole fumé
Bonito tartare / lemon marmalade green / Guacamole Smoked



Oeuf fermier cuisson parfaite / petit pois à la française / pickles carottes
Perfectly cooked egg farmer / pea to the French / pickled carrots



Merlu côtier / caviar d'aubergines fumé / panisse / pequillos
Coastal Hake / smoked eggplant caviar / panisse / piquillo



Ris de veau / zita farcie / asperge verte
Sweetbreads / zita stuffed / green asparagus



Rhubarbe et fraise / parfait fleur d'oranger / noix de macadamia
Rhubarb and strawberry / orange blossom Perfect / macadamia nuts

Restaurant Le clos saint basile

351 Avenue Saint-Basile, 06250 Mougins

04 92 92 93 03

site : <http://www.clossaintbasile.fr/>