

MENTON/D4

MIRAZUR

► Le plus français des argentins. Encore que c'est certainement limiter l'horizon de Mauro Colagreco dont le propos est de traverser le monde à la recherche des produits comme des idées. Son imagination, sa maîtrise, son talent font le reste, avec précision, efficacité. On apprécie ses superbes adresses dans ce décor contemporain qui domine avec élégance la mer. Le service, les vins, sont en parfaite adéquation avec le travail du chef, pour créer des souvenirs gourmands renouvelés.

"La forêt" risotto de quinoa, champignons de saison, crème de parmesan; Carré de veau, légumes du jardin rôtis, sauce au sésame noir; Crème de safran, espuma d'amande, sorbet à l'orange.

• Men. de 70 à 140 € - Acc. jusq. 22 h - F. lun. mar (fevr. à Juin et sept. à Nov), lun, mar midi (juil. à août) - F. du mi-nov. à mi-fevr. - Terrasse - Pk

• 04.92.41.86.86. - Mauro Colagreco - 30, avenue Aristide Briand - 06500 - reservation@mirazur.fr - www.mirazur.fr

MOUANS-SARTOUX/B5

LE SOT'LY-LAISSE

► Petite adresse sympathique qui fait mieux que bien dans un registre traditionnel toujours apprécié. Belle cave.

Noix de st-jacques rôties, vase de légumes de saison, émulsion pastis; Carars de canard poêlés, pommes de terre sautées aux herbes, ail, chorizo; Soufflé au grand marnier, glace rhum raisin.

• Men. de 23,20 à 29 € - Terrasse

• 04.93.75.54.50. - Pierre Houé - 1 place Suzanne de Villeneuve - 06370 - phoue@ics.fr

MOUGINS/B5

LE CLOS ST BASILE

NOUVELLE SÉLECTION

PÉPINIÈRE GOURMANDE

► Vous prenez une charmante hôtesse qui fait office de sommelière. Elien, vous l'oubliez avec un jeune chef de cuisine talentueux : Matthieu Lestrade, vous venez les retrouver dans cette jolie maison et vous passez un excellent moment en leur compagnie comme avec la carte dont les premiers plats annoncent de beaux débuts. Un beau jardin terrasse est en gestation pour bientôt : un vrai plus.

L'œuf fermier en cuisson parfaite, topinambour en ragoût truffé, émulsion artichaut; Lapin de Bourgogne en aspic, carottes cuites à l'orange, sorbet moutarde violette; Pluma de cochon ibérique, glacé au caramel gingembre.

• Men. de 19 à 54 € - F. mar, merc. sam. midi

• 04.92.92.93.03. - ... - 351 avenue Saint-Basile - 06250 - info@clossaintbasile.fr - www.clossaintbasile.fr

LE MAS CANDILLE

► La nouvelle équipe menée par le jeune chef Damien Chauvac est maintenant bien en place et le résultat est plus que probant. Que ce soit dans la belle salle refaite à peu, ou mieux encore sur cette splendide terrasse, les repas ont de l'allure, parfaitement soutenus par une belle carte des vins présentée avec esprit par Julien Canale et un service attentif. Que du mieux!

Escargots fermiers chapelure de persil, maki de céleri raves, chips d'ail doux; Pavé de sandre cuit sur la peau, capon de choux et péruvine, émulsion sel fumé; Cheesecake vanille bourbon, ravioles fruits des bois.

• Men. de 62 à 110 € - Acc. jusq. 22 h 00 - F. et mar. (d. de mi-mai à lun. mi-sept, que lun. midi et mar. midi) - F. janvier - Terrasse - Pk - Voiturier

• 04.92.28.43.43. - Carole Rouvier - Bd Clément Rebuffe - 06250 - info@lemascandille.com - lemascandille.com

• Hôtel - 5 étoiles - 45 chambres de 315 à 785 €

• Climatisation - Ch. aménagée handicapés - F. janv.

PALOMA

NOUVELLE SÉLECTION

► A l'entrée de la cité, dans une belle demeure contemporaine, avec un décor élégant et une mise de table soignée, le jeune Nicolas Decherchi fait mieux que bien dans un registre créatif. Parfaitement soutenu par un service sans faille, une belle carte des vins, le chef s'exprime avec brio en respectant les produits de saison, les meilleurs qu'il soit.

Marinière de homard breton; Foie gras création; Soufflé.

• Men. de 39 à 160 € - Acc. jusq. 22 h - F. dim, lun - F. de 26/10 au 17/11, 15/02 au 23/02, 24/05 au 01/06 - Terrasse - Pk - Voiturier - Chien non admis - Carte de cafés - Caviar, cigares

• 04.92.28.10.73. - Amandine Chiffot - 47 av. du Moulin de la Croix - 06250 - contact@restaurant-paloma.com - www.restaurant-paloma-mougins.com

LA PLACE DE MOUGINS

PÉPINIÈRE GOURMANDE

► Le village perché est un haut lieu de promenade que les ruelles étroites et pleines de charme invitent à la découverte. En son cœur, une belle adresse de toujours, et sa jolie terrasse, qui permettent à Denis Fétisson d'exprimer son talent. Le toujours jeune homme fait mieux que bien mettre en cartes généreuses et créatives le marché. Un sublime. Belle cave et service bien mené, avec attention.

Golden egg, truffe melanosporum, tranche pain de campagne, lamelles de truffes; Gamberoni grillés, lasagnette à l'œuf de seiche, potimarron, raisin, muscat; Pigeon d'agneau mariné au cassis, fregola sarde potimarron et truffe melanosporum.

• Men. de 27 à 130 € - Acc. jusq. 22 h - F. lun, mar - F. de nov. au 1er déc. - Terrasse - Pk

• 04.93.90.15.78. - ... - 41 Place du Commandant Lamy - 06250 - denisfetisson@laplacedemougins.com - www.laplacedemougins.com

L'AMANDIER DE MOUGINS

► Cette belle maison cosue, avec ses pièces en enfilade et ses belles terrasses pratique une belle cuisine de terroir à laquelle le chef Didier Chouteau prête son talent. Un beau travail des ingrédients soutient ce travail. Service décontracté mais attentif.

Escargots fermiers, jus de cuisson réduit, chips d'ail; Daube de veau, tagliatelles au beurre; Filet de st-pierre aux sucs de tomates séchées, à l'embeurré de chou vert.

• Men. de 29 à 55 € - Acc. jusq. 22 h - F. aucun - Terrasse - Pk

• 04.92.28.43.43. - Denis Fétisson - 48 avenue Jean-Charles - 06250 - contact@amandier.fr - www.amandier.fr

LE PETIT FOUET

► Le gendre de Sébastien (Fouet) a toujours été de mettre en œuvre un choix judicieux de vins, son métier. De là à les accompagner de plats généreux très "terroir", il n'y a qu'un pas. Servi allégrement et généreusement.

Canard, longe à l'oignon; Confit de canard.

• Men. de 33,95 à 39,95 € - Acc. jusq. 22 h - F. mar, mer - F. de nov. à jan. 2 premières de juillet, 3 sem nov. - Terrasse - Pk

• 04.92.28.10.73. - Sébastien Fouet - Auberge de Mougins - Village - 06250 - lepetitfouet@wanadoo.fr

LE MOULIN DE MOUGINS

► Ce temps ne semble pas jouer en la faveur de cette adresse de légende. Nous sommes loin du temps où Roger Couderc était le chantre de la "cuisine du soleil" et après quelques chefs de talent qui se sont échinés dans les cuisines, tantôt que le service déclinait au fil des ans, on change de plus en plus du mot gastronomie. Il serait temps de redresser la barre!

Canard au gras, "poire, armagnac"; Joue de veau braisée, escalote de porc de terre, jus de rôti; Opéra framboise, pain.

• Men. de 33 à 120 € - Acc. jusq. 22 h - F. lun et mar (basse saison, mar au dim. (haute saison) - Terrasse - Pk

• 04.92.28.10.73. - Vincent Lecuyer - 1028 av. Notre-Dame - 06250 - reservation@moulindeougins.com - www.moulindeougins.com

• Hôtel - 4 étoiles - 9 chambres de 200 à 350 € - Terrasse

NICE page 53

AUBERGE DE LA MADONE

► Les petites jolies chambres peuvent vous retenir dans ce beau village d'un proche arrière-pays qui est une belle maison de venir ici. La première vient de la cuisine de Christian et Thomas Millau, le père et le fils avec une intelligence. On aime cette cuisine de saison parfaitement orchestrée et servie avec un bon service.