



Clos Saint Basile [T]

La table qui monte

Exit Benoit Dargère, la maison déjà appréciée des habitués fait entièrement peau neuve ; Matthieu, accompagné de sa compagne Elien donne un sacré coup de jeune à cette institution mouginoise. Ils ont passé ensemble chez Trois Gros, Les Pêcheurs au Cap d'Antibes, Le Park 45 à Cannes, Le Georges V ou Terre Blanche dans le Var. La terrasse jardin s'allège, prend mieux la lumière, la salle s'ouvre plus largement sur le hall d'entrée. En cuisine Matthieu trouve le juste équilibre. Produits de saison, cuissons parfaites, jus tranchés, une version contemporaine de la cuisine du soleil. La carte courte change selon le marché et l'humeur du chef, (Chair de tourteau au lait de coco et gingembre, guacamole à la coriandre, espuma orange-mangue, tandoori ; Asperges vertes de Provence, saumon label rouge d'Ecosse fumé maison, hollandaise au yuzu, salade d'herbes ; Turbot de ligne, artichauts en textures, truffes de la St jean, jus d'arrêtes corsé ; Ris de veau, courgette violon, gnocchis ricotta citron confit, tempura de fleur ; Seiches et poulpe, risotto camaroli à l'encre de seiche, écume basilic ; Chocolat équatorien, Madère Barbeito Bual - 5 ans, moelleux cœur coulant, glace vanille maison). La cuisine participe au service attestant une belle complicité et Elien met sa passion pour la sommellerie au service de ses hôtes avec une belle sélection de vins au verre, conservés sous argon. De la région aux crus prestigieux, verre ou bouteille, la sélection est judicieuse. Une maison ensoleillée cultivant bonne humeur, art de vivre et plaisir des sens à prix justes. **B.G**

• Menus 39 et 52 €

351 Avenue Saint-Basile - 06250 Mougins
Tél. 04 92 92 93 03

www.clossaintbasile.fr