



NICE



Le mesclun

PEPINIERE GOURMANDE

Un beau bistrot dont le seul tort est de ne pas être situé au cœur de la ville. Il faut donc faire un effort pour trouver une équipe dynamique, un "vrai" Chef maîtrisant parfaitement son sujet; le terroir, la tradition, un service très agréable et enfin une belle carte des vins. Tout le monde ne peut pas dire autant.

Spécialités :

Rémoulade de chair de tourteau à la ciboulette et cumbawa ...;
Pavé de lotte au shichimi/ poêlée de choux de Bruxelles aux figatelli ...;
Soufflé chaud à la liqueur verte Lérina de l'Abbaye de Lérins ...

Responsable(s) : Ludovic Goux

Chef de cuisine : Ludovic Goux

Sommelier : Francis Astié