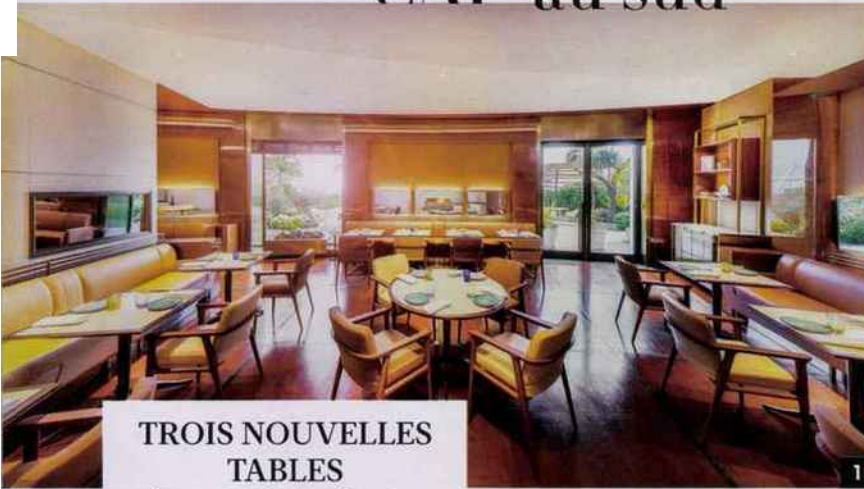




Notebook/resto

CAP au sud



**TROIS NOUVELLES
TABLES
MÉDITERRANÉENNES
À SAVOURER
AU SOLEIL!**

À MONACO ÔMER

C'est le nouveau restaurant de l'Hôtel de Paris (1), revisité par Pierre-Yves Rochon. Des alcôves et une cave, avec sa table de dégustation, donnent sur les luxuriants jardins dessinés par Jean Mus. Le chef Patrik Laine s'inspire des pays du bassin méditerranéen, sur une idée d'Alain Ducasse. Tarama d'œufs de cabillaud et poutargue, sumac et veau en chawarma, crème de sésame, gamberoni à cru, carpaccio de loup... Menu Calypso à 55 €.

Place du Casino, 98000 Monaco.
Tél. : +377 98 06 39 39. montecarlosbm.com

À MARSEILLE AIX & TERRA

Après Montélimar et Valence, la troisième adresse de cette table-épicerie (2) au décor signé François Muracciole, vient d'ouvrir en plein quartier du Prado. Avec, au menu, des explorations culinaires qui célèbrent les goûts et les parfums de la Méditerranée. Œuf bio à la crème d'ail truffée, salade Black & White

PAR VÉRONIQUE ANDRÉ



À MANDELIEU- LA NAPOULE L'OASIS

C'est dans cet ancien village de pêcheurs que les chefs Alain Montigny et Nicolas Davouze ont repris l'adresse mythique des frères Raimbault. Ils surfent sur une cuisine locavore et innovante. Sous la tonnelle rafraîchie, on se délecte de ris de veau, de rouget, de loup de ligne, de saint-jacques, de pigeon ou de chevreau. Menu déjeuner à 69 €. Menu Oasis à 135 €.

6, rue Jean-Honoré-Carle, 06210 Mandelieu-La Napoule. Tél. : 04 93 49 95 52.