



## Restos

# 4 ÉTOILÉS à prix doux

S'offrir une table gastronomique sans se fâcher avec son banquier, c'est possible. Petite sélection d'étoilés.

Texte : Sophie Menut

Photo : CVF / Laurent Rouvrais



### LES PÊCHEURS\*

Cap-d'Antibes (sur la Côte d'Azur)  
Le dynamique Nicolas Rondelli vient d'arriver au Cap d'Antibes Beach Hôtel et reçoit ses visiteurs à dîner les pieds dans l'eau. Il mêle le meilleur de la Méditerranée à des saveurs asiatiques dans une cuisine décomplexée et épurée, à l'image du lieu. Les produits à la carte ne viennent jamais de très loin et le matin, c'est Tony qui lui livre en direct sa pêche locale. Le poulpe devient l'élément majeur d'une sublime bouillabaisse froide, tandis que les langoustines se marient à une crème de brocoli. *Menu à 85 €.*

### LE RELAIS DES MOINES\*

Arcs-Sur-Argens (dans le Var)



Autour de 90 €

Sébastien Sanjou propose trois menus, condensé pertinent des spécialités régionales revisitées. Côté décor, une salle voûtée de la bastide ou bien la terrasse ombragée. À l'honneur, les produits de la région bien sûr, présentés avec une apparente simplicité, mais surtout réinterprétés avec modernité comme l'aioli dans sa version épurée et légère. *Menus à 85 € et 125 €.*

### LE PETIT BELROSE À LA VILLA BELROSE\*

Gassin (dans le Var)  
Sur les hauteurs du golfe de Saint-Tropez, voici l'astuce pour goûter la délicate cuisine de Pietro Volontè sans passer par le restaurant traditionnel et profiter du cadre super-luxe de l'établissement, posé entre ciel et mer. Au Petit Belrose, l'Italie et la France se rapprochent dans un match plus qu'amical. Antipasti, poisson, légumes grillés et bien sûr, pâtes et risotto exécutés d'une main de maître. *À partir de 20 €.*



Autour de 25 €

Autour de 90 €



### L'AUBERGE DES TEMPLIERS\*

Boismorand (dans le Val de Loire)  
Depuis 70 ans, la famille Dépée attire les gourmets aux portes de la Loire. Le chef Yoshihiko Miura distille ses influences nippones : le poivre de Sichuan réveille le marbré de foie gras, la feuille de cerisier enveloppe le loup, le ris de veau est cuisiné façon teriyaki. L'inspiration est encore plus japonaise et à tout petit prix près de la piscine jusqu'à mi-octobre. *Menu à 90 € ou à 25 € au bord de la piscine.*

### Et aussi...

**EMMANUEL RENAUT**, des *Flocons de Sel* à Megève, propose des menus à -30 % aux moins de 35 ans et un déjeuner à 105 €.

**MICHEL TROISGROS ET SON FILS CÉSAR**, à Roanne, lancent un menu intitulé «Pour une première» à 135 € boissons incluses.

**LE CHEF YANNICK ALLÉNO**, au *Pavillon Ledoyen*, en plein cœur de Paris, séduit une clientèle pressée avec son «Principal», un repas comprenant un plat, café et mignardises à 72 €.

**GAËTAN GENTIL**, chef depuis plus d'un an du *PraiRial* à Lyon, offre un menu déjeuner dans son restaurant étoilé au prix imbattable de 29 €.

**ANNE-SOPHIE PIC** à Valence, dans son nouveau restaurant *André*, ouvert au printemps, nous raconte des histoires de famille. Avec «Le Menu de Famille» à 32 €, elle permet aux gourmets de goûter les recettes inventées par son père et son grand-père.