



menu de fête

de Sébastien Sanjou

Le Relais des Moines - Les Arcs-sur-Argens





menu de Noël

Dîner du Lundi 24 Décembre
& Déjeuner du Mardi 25 Décembre

Le Relais des Moines...

Avant d'être un restaurant étoilé (depuis 2013), et de s'inscrire parmi les tables les plus recherchées, *Le Relais des Moines* était une bergerie. Et avant de se transformer en bergerie, la bâtisse servait de cantine pour des moines.

Il est situé au cœur de la campagne varoise, il domine le village médiéval des Arcs-sur-Argens et le massif des Maures.

Il présente des voûtes centenaires, des pins et des chênes... Il est magnifique et son chef propriétaire, Sébastien Sanjou, qui lorsqu'il s'y est installé avait tout juste vingt ans, explique que pour lui, « la cuisine n'est que partage... Le plaisir simple de donner du bonheur aux autres... ».

Géraldine...

C'est avec la complicité de son épouse Géraldine que Sébastien Sanjou a souhaité apporter sa pierre à cet édifice plus que centenaire. Ensemble, ils ont créé un univers de paix où règne une âme particulière faite de raffinement, de convivialité et de gourmandise.

La cuisine du chef...

Passé dans les cuisines de Christian Willemer (*La Palme d'Or* à Cannes), et de Daniel Labarère (*L'Ambroisie* à Tarbes), ce fils de restaurateurs (installés dans les Hautes-Pyrénées) cultive une passion pour les légumes et les terroirs, essentiellement ceux du Sud. Du Sud-Ouest d'où il est originaire et du Sud-Est où il s'est établi pour une longue période.

Des assiettes contemporaines, tout en légèreté et simplicité, construites sur l'identité du terroir méditerranéen et le respect des produits. « Au quotidien, accompagné de mes équipes, j'essaie de glaner les meilleurs produits. Un travail de fond, minutieux, afin de proposer une cuisine respectueuse de son terroir, des femmes et des hommes qui le font. Il faut leur rendre hommage car sans eux, point d'émotions gustatives. »

Dans son Menu de Noël, vous le constaterez, Sébastien Sanjou fait la part belle aux incontournables produits de fête.

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Les produits de fêtes...

HUÎTRES TARBOURIECH,
caviar Français & consommé de bœuf

FOIE FRAIS DE CANARD ROBERT DUPÉRIER
rôti aux fruits d'hiver,
premières truffes du Haut Var

HOMARD BLEU BRAISÉ « CARNASSIÈRE »,
chou lisse & ventrèche

CHAPON PIERRE DUPLANTIER FARCI-RÔTI,
tradition de Noël

BÛCHE DE NOËL
chocolat grand cru & praliné

LES TREIZE DESSERTS DE PROVENCE

98 €

« Mon choix se porte toujours sur les produits qui expriment le mieux Noël à mes yeux, ses produits que j'ai envie de déguster en famille autour d'une table chaleureuse, joyeuse, décorée avec goût spécialement pour l'occasion. Dans la façon de concevoir ses mets, je souhaite exprimer un côté classique, très gourmand, mijoté, d'être vraiment dans des plats d'hiver avec un côté « souvenir d'enfance » l'idée n'étant pas d'apposer mon identité mais un côté plus classique bien évidemment celle-ci ressort forcément dans la manière dont les plats sont cuisinés mais ce n'est pas le fil conducteur de départ comme le reste de l'année. »