



83 LES ARCS-SUR-ARGENS

Si on s'offrirait un étoilé pour 38€ ?

C'est dans le cadre somptueux d'une ancienne bergerie du XVI^e siècle, au cœur de la campagne varoise, avec salle voûtée, grande cheminée, terrasse ombragée et piscine, que Sébastien **Sanjou** s'est installé depuis 2002. Ce jeune chef de 31 ans, fils de restaurateurs, a obtenu une étoile au *Guide Michelin* et est intronisé depuis mars « Maître Cuisinier de France ». Passionné de légumes et de terroirs, il propose une gastronomie basée sur des produits régionaux avec une touche contemporaine. Trois fois par semaine, il propose le midi son menu retour de marché pour 38 € (entrée, plat, dessert, deux verres de vin, eau minérale et café). En ce moment, ce sont donc des ravioles homardines, estragon et chou vert, un quasi de veau, artichauts violets-polenta et chanterelles et, pour finir, une géométrie chocolatée... Alors on se laisse tenter ? Bien sûr on peut y dîner et profiter de menus d'exception où la saveur joue avec la créativité. **Le Relais des Moines.**