

# Monaco madame

*Monaco en fête :*

FONDATION  
PRINCESSE GRACE

AFRICA  
ON THE ROCKS  
MONACO MADAME'S  
NIGHT

*Mode :*

POUR UN SOIR

ANNE  
HATHAWAY

*“Je suis! C’est tout.”*

97549-59-F:3,90 €



## LES ARCS-SUR-ARGENS

### Relais des Moines : Sanjou au top

La jolie maison de Sébastien Sanjou, nichée dans la verdure aux Arcs-sur-Argens, progresse d'année en année. Il faut dire que l'étoile Michelin obtenue en 2013 a sérieusement boosté une équipe fidèle encadrée en salle par Géraldine, sa charmante épouse et Chantal, la maman. La salle à manger a fait l'objet d'une modernisation soft mais très réussie avec notamment un

très beau parquet de bois clair et des agrandissements du côté de la cuisine et des commodités. Mais c'est dans l'assiette que cet admirateur du grand Jacques Maximin révèle un talent qui va à l'essentiel, sans esbroufe, mais toujours avec le souci d'apporter émotion et bonheur à ses hôtes. Cela nous donne par exemple une "collection de bledda-raba", colonnata, poire, truffes, une autre

"collection" de courges de pays, encornet, noisette du Piémont, pecorino affumicato, des cèpes frais sublimes au mouron des oiseaux et ris d'agneau en blanquette légère, une délicieuse sole de petit bateau aux topinambours, haricot de mer et coques ou un bœuf Angus, champignons des bois, roquette, agata légèrement fumée et beurrée. Un grand moment.



### *Sanjou reigns at the Relais des Moines*

Sebastian Sanjou's picturesque restaurant nestled amidst lush vegetation in Arcs-sur-Argens gets better year on year. The Michelin star given to the restaurant in 2013 has seriously boosted the team supervised by Geraldine and Chantal – respectively Sebastien's wife and mother. The dining room has been successfully refurbished and now boasts a beautiful parquet floor. But it's the food that really shows off the talent of the proprietors who always aim to give their guests a gourmet treat without being pretentious. This results in splendid menus with "collections": for example "collection of bledda-raba", "collection of local marrows", hazelnuts from Piedmont, boletus with chickweed, delicious sole with Jerusalem artichokes and salicornia, and Angus beef with wild mushrooms, rocket leaves and light butter sauce. An altogether amazing experience.

---

#### **Le Relais des Moines**

Route de Sainte-Roseline - RD 91 - 83460 Les Arcs-sur-Argens.

Tél. +33 (0)4 94 47 40 93.

Fermé lundi et mardi.

Carte et menus à 42 € (au déjeuner en semaine, boissons comprises) - 60 € - 80 € et 108 €.

Closed Monday and Tuesday.

Menus at €42 (weekday lunch including drinks) - €60 - €80 and €108.

[www.lerelaisdesmoines.com](http://www.lerelaisdesmoines.com)

Sébastien Sanjou