

## LE BAR SUR LOUP

### La nouvelle Hostellerie du Château

Flanqué de ses deux tours magistrales, ce château comtal est devenu une jolie référence signée Châteaux Hôtels Collection, en transformant ses quelques chambres d'hôtes en une hôtellerie de charme. La renaissance de cette belle maison est le fait d'une famille bourguignonne, Sophie et Didier Sangoy qui exploitaient un restaurant réputé : les Millésimes à Gevrey Chambertin. Côté cuisine, l'autre bonne nouvelle est l'arrivée de Lyes Abidi, ex-second de Didier Aniès au Grand Hôtel du Cap Ferrat qui joue l'excellence : gratinée de cardons truffés, moelle de bœuf et noix (absolument divine), côtelettes de pigeonneau et légumes de saison

sauce aux épices et chocolat, agneau en croûte du mendiant fricassée de cocos... jusqu'aux desserts : soufflé caramel, clémentines chocolatées, sorbet au vin d'orange et poire pochée à la cannelle, glace à la confiture de lait. Si l'on ajoute que ce village agréable est une excellente occasion de se promener dans ce bel arrière-pays, cela fait beaucoup d'arguments convaincants. Menus : 29€ (déjeuner, semaine), 39€, 49€ et 62€. Ch. à partir de 180€



Terrasse de rêve à l'Hostellerie du Château

• Place Francis Paulet  
06620 Le Bar sur Loup - Tél. 04 93 42 41 10  
www.ihostellerieduchateau.com  
Restaurant fermé lundi et mardi (hors saison).

## DRAGUIGNAN

### Côté Rue version gastro

Retour sur la scène azuréenne de Benjamin Collombat (formé chez Philippe Da Silva aux Gorges de Pennafort, ex-second de Guy Martin au Grand Vefour et chef des Trésoms à

Anney). En choisissant Draguignan, il a fait un sacré pari dans une ville qui n'a jamais démontré qu'elle pouvait retenir des chefs de sa trempe. Pointilleux, perfectionniste, ce jeune homme espère être un précurseur dans la cité. Au rez-de chaussée d'un immeuble ancien, vous serez sûrement déjà surpris de découvrir une belle salle contemporaine. Élégance des assiettes, mélange des couleurs, des saveurs,

la modernité s'est installée pour déguster une très belle cuisine : délicieux crosquis de pied de cochon au gingembre rose confit, escargots en persillade, saint-jacques en carpaccio, condiments et copeaux de légumes, vinaigrette panzou au citron bergamote... gambas au perles du Japon et petits légumes, bouillon au piment de la Jamaïque, pigeon rôti au sautoir, gâteau de carotte à la datte Medjoul... Le Plaisir Exotique minestrone ananas-citron vert, sorbet coco et son crémeux, gelée passion faisait une belle alternative pour le dessert. Menus : 26€, 38€, 49€ et 61€ (surprise).

• Grande Rue 83300 Draguignan  
Tél. 04 83 11 50 55  
www.restaurant.coterue.com



La belle salle à manger contemporaine du restaurant Côté Rue

## TOULOUSE

### Voyage chez BATbat

Si vous choisissez la cave voûtée très "cool", votre voyage au Vietnam de la rue vous paraîtra sympa autour de nems, du "Cha ca" - poisson ou jarret de porc mariné dans un mélange de racines fraîches de curcuma et de galangal, servi dans une poêle sur un brasero, d'un bol de nouilles. Au fait, Bat signifie bol en vietnamien. Et comme sur les trottoirs de Hanoï, on peut même manger

avec les doigts. Menus : de 6,90€ à 12,90€ au déjeuner, et de 10,90€ à 26,90€ au dîner.

• 8 rue des Filatiers  
31000 Toulouse  
Tél. 05 61 25 49 49  
www.batbat.fr



Une cuisine populaire vietnamienne dans un cadre occidental moderne chez BATbat