## PROVENCE PROVENCE

## GÖTG UZZULT

Antibes
tannes
Nice
Mougins



**ESTÉ** E

L 16115 - 72 - F: 6,95 € - RD

Saint-Raul de-Vence

Satut-liujutz

www.terre-provence-mag.com

## Table de légende La Chèvre d'Or • Eze village

Une vue à couper le souffle, de Saint-Jean Cap Ferrat au bleu de l'horizon, une demeure historique au sommet du vieux village d'Eze, le décor est planté. Mais Thierry Naidu, le manager de cette maison hors normes, reste intransigeant sur "La Chèvre d'Or", la table haute couture de cette maison mythique de la Riviera. Ancien du Ritz, du Mandarin Oriental à Paris et du Jeu de Paume, à Chantilly, demeure de l'Aga Khan, le jeune chef, Arnaud Faye épaulé par Julien Dugourd, l'orfèvre des pâtisseries, concocte une carte courte, allant à l'essentiel. Jus tranchés et saveurs étonnantes claquent en bouche. Précision des cuissons, produits du marché, dressage impeccable, joli travail sur les légumes, on est ici dans une des grandes tables de la côte. (Pois chiche, gamberoni et calamar à l'anis, coulis iodé ; Coquillages et crustacés de Méditerranée, comme une soupe à la rouille, citron de Menton ; Lapin décliné au poulpe fumé, blette et morille, jus d'herbes des falaises ; Perlon laqué de ses sucs, courgettes et berlingot au kumquat, jus de poivrons ; Fraise gariguette confite et glacée au poivre, en soufflé). On ajoute à cela une superbe sélection de vins, un service au niveau d'un deux étoiles Michelin dans la salle lumineuse entièrement relookée. A déjeuner, un menu à prix plus doux pour découvrir cette table unique. Pour profiter de la Chèvre d'Or sur les restanques surplombant la mer, on s'attable à la terrasse des Remparts à midi ou à l'Eden le soir. Le bonheur est au château. B.G

• Menu déj. 85 et 145 € Menus 205 et 240 € Rue du Barri - 06360 Èze Tél. 04 92 10 66 66 www.chevredor.fr

