

22 juil.

L'ambiance "La Pérouse" au Patio...

L'équation principale d'un restaurant d'hôtel est de conquérir une identité propre qui fidélise aussi bien les clients hébergés par l'établissement que les épicuriens de passage. Le pari est réussi pour le Patio, restaurant de l'hôtel La Pérouse, un joyau niçois récemment rénové accroché au flanc de la colline du château... Le chef Damien Andrews et son équipe proposent une cuisine créative à base de produits de saison de qualité. La carte des vins assure une belle cohérence avec les mets proposés dans un cadre élégant et discret, qui n'est pas le moindre des atouts de cet hôtel au charme atypique.



Le Chef Damien Andrews et son équipe en cuisine. © Fabrice Roy

Le chef Damien Andrews, qui a travaillé plus de dix ans comme bras droit de l'étoilé Patrick Raingeard déploie sa créativité dans une carte courte dont les plats sont le résultat d'associations aussi savoureuses qu'audacieuses. Les tables du patio sont dressées sur une terrasse ombragée prolongée par la piscine de l'hôtel. Les partenariats avec des producteurs locaux se développent, à l'image de cette huile d'olive toute en nuances, en provenance de l'huilerie Saint Michel à Menton.





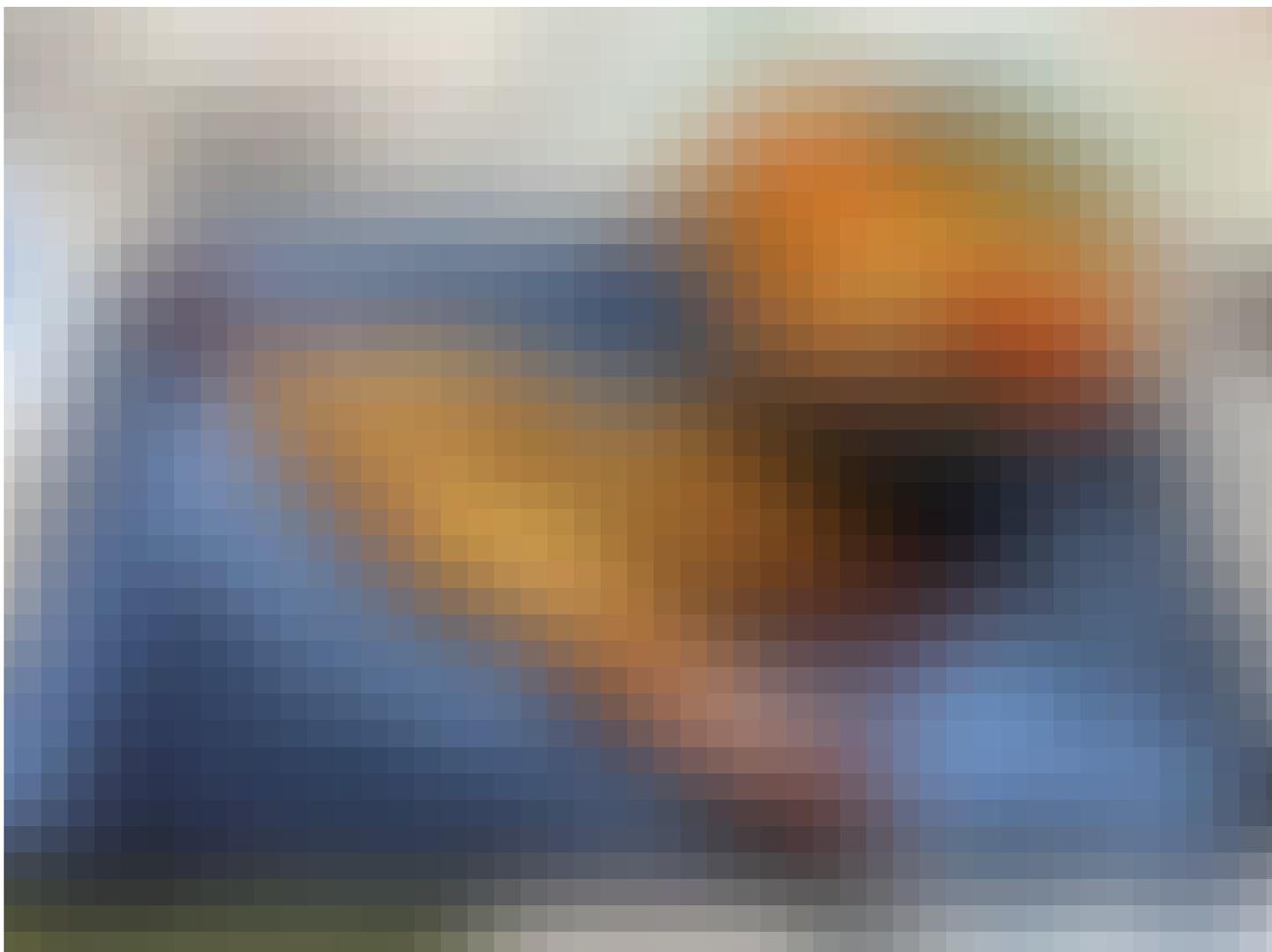
© Fabrice Roy

Après avoir dégusté une assiette généreuse de Patanegra, notre choix s'est porté sur le pain perdu de focaccia et chèvre au citron vert, tomates confites, et les légumes de saison croquants, houmous de pois chiches à la betterave. L'association des saveurs légèrement acidulées et des textures mêlant douceur et croustillance procure à la dégustation un rare plaisir.



À gauche, le houmous, à droite, la focaccia... © Fabrice Roy

En intermède, le Chef nous a proposé la dégustation d'une belle gambas snackée, accompagnée de sa salade acidulée au jus de mangue... À nouveau, un festival de textures et d'arômes dans un plat parfaitement adapté aux conditions estivales...



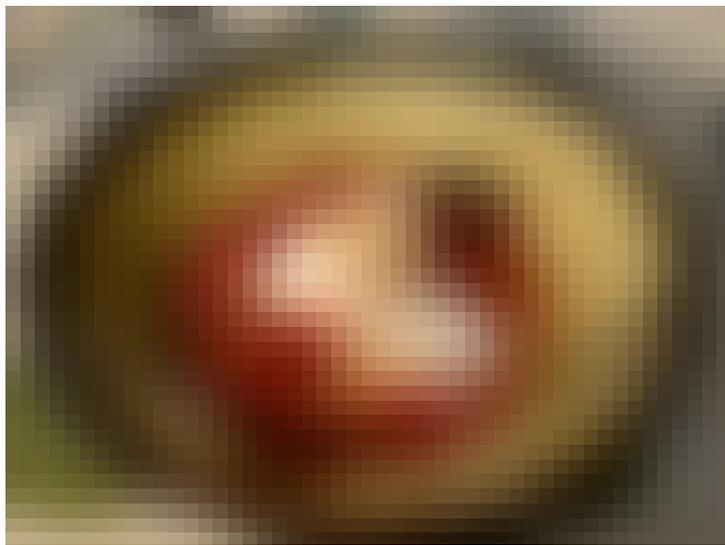
© Fabrice Roy

Le festival de saveurs et de couleurs se poursuivait avec une queue de lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises et des calamars poêlés au lard de Colonnata, poivrons verts doux au piment d'Espelette.



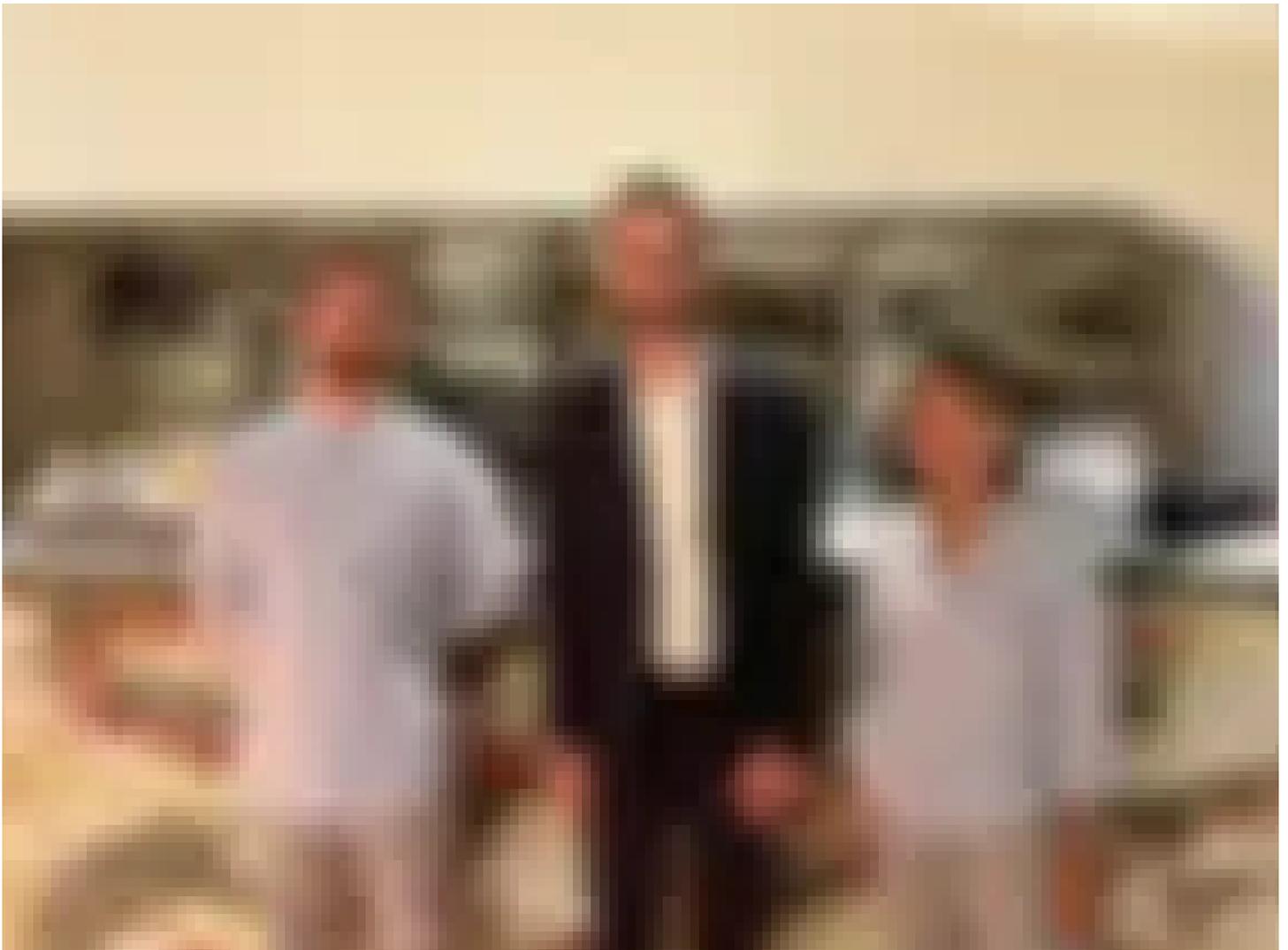
La queue de lotte et les calamars - © Fabrice Roy

Après une telle dégustation, le dessert, à base de pêches jaunes pochées à l'anis, sorbet fraise et crémeux vodka était plus que bienvenu !



© Fabrice Roy

Notre visite serait incomplète si nous ne mettions pas à l'honneur un personnel de service efficace et souriant...



Alexis Roy, directeur de la restauration et une partie de l'équipe de service. © Fabrice Roy

Hôtel La Pérouse. Restaurant Le Patio

11, quai Rauba Capeu

06300 Nice

Tél: +33493623463

lp@hotel-la-perouse.com