

LE PATIO. LA PÉROUSE À NICE. Le chef Damien Andrews accueille son mentor Patrick Raingeard



Le vendredi 8 décembre, le restaurant et terrasse de l'hôtel La Pérouse, niché au flanc de la colline du château, sera le théâtre d'une soirée qui s'annonce aussi gourmande qu'elle enchantera les amateurs de cuisine gastronomique.

En ouverture : de gauche à droite, Patrick Raingeard et Damien Andrews

MENU. Le chef Damien Andrews, en place depuis la réouverture de l'hôtel La Pérouse, s'associe à son mentor, le chef Patrick Raingeard, réputé pour sa cuisine étoilée au sein du restaurant éponyme du Cap Estel à Eze bord-de-Mer. Cette collaboration d'un soir donnera naissance à un dîner à quatre mains qui mettra en avant leur passion pour l'art culinaire et leur complicité gastronomique forgée au fil des années, durant 17 ans, au restaurant Zebra square à Monaco, puis au restaurant Mandarine de Port palace à Monaco et à La table de Patrick Raingeard au Cap Estel à Eze-bord-de-Mer.



Damien Andrews et Patrick Raingeard dans les cuisines du Cap Estel

Les convives auront le privilège de déguster une sélection de mets créatifs et délicats, le homard bleu, raviole en voile léger de crémeux au mascarpone et citron confit, bouillon aux herbes de garrigue ; la Saint-Jacques, velouté de butternut à la vanille de Madagascar, noisettes torréfiées aux champignons sauvages ; un plat signature de Patrick Raingeard, la pintade, brandade fine aux cuisses confites et truffes noires ; le fromage, espuma de gorgonzola à l'huile verveine et le chocolat, crémeux chocolat Jivara en mille-feuilles, compotée de mandarines.

• **HÔTEL LA PÉROUSE**

Dîner à 4 mains vendredi 8 décembre

Menu 105€ par personne

Accord mets et vins possible 49€ par personne

11, quai Rauba Capeu 06300 Nice

Tél. (0)4 93 62 34 63

<http://www.hotel-la-perouse.com>

lp@hotel-la-perouse.com

(photos DR)