



## Les plus belles signatures particulières.

Ils font « leur » cuisine et sont reconnus pour « leur » talent. *They do "their" cuisine, and are known for "their" talent.*

### Christian Morisset, le Figuier de Saint Esprit à Antibes

Christian Monssot en famille ! La moustache est toujours frémissante... et le talent bouillonnant. *Christian Morisset en famille! His moustache bubbles... and his talent overflows!*  
Fermé le mardi, et le mercredi midi. Menus 30 à 70 €  
14 rue Saint-Esprit.  
Tél. : 04 93 34 50 12.

### Michaël Fulci aux Terrailleurs à Biot

La gastronomie signée par Michaël Fulci, espoir 2 étoiles Michelin, dans une salle raffinée. *Gastronomy signed Michaël Fulci, a 2-star Michelin hope, and his refined dining room.*  
Menus à 39 € (midi), même dimanche. 55 € avec les vins), 62, 78, 110 €  
Fermé le mercredi et le jeudi  
Chemin Neuf. Tél. : 04 93 65 51 09  
www.lesterrailleurs.com

### Jacques Chibois à la Bastide Saint-Antoine à Grasse

Un grand chef pour une cuisine de haut niveau. De très jolies chambres Relais et Châteaux. *A big chef who does his own buying. Attractive rooms Relais et Châteaux.*  
Ouvert toute l'année. Menus de 59 à 190 €. 48, rue Henri-Dunant. Tél. : 04 93 70 94 94.

### Stéphane Raimbault à l'Oasis à Mandelieu

Stéphane, Antoine et François Raimbault: trois frères en osmose. Un jardin célèbre, une cave d'anthologie, une cuisine créative. *Stéphane, Antoine and François Raimbault: Three brothers in osmosis. A famous garden, a rich cellar, a creative cuisine.* Fermé dimanche et lundi.  
Menu de 56 € (le midi en semaine) à 165 €. Rue Honoré Carles. Tél. : 04 93 49 95 52.

### Mauro Collagrec au Mirazur à Menton

Mauro Collagrec, jeune argentin promu avec une étoile Michelin. Un nouvel espace lounge en prime ! *Mauro Collagrec, a young Argentinean chef who has already been awarded a Michelin star, has set up his universe of gastronomy in a contemporary décor.*  
Fermé lundi et mardi.  
Menus à 35 € (déjeuner seulement) à 90 €. 30, avenue Aristide Briand. Tél. : 04 92 41 86 86.

### Keisuke Matsushima à Nice

Une belle salle au dessin épuré et une cuisine remarquable (une étoile Michelin). *The most Provençal of Japanese chefs.*  
*A beautiful dining room and remarkable cuisine*  
Menu 90 €. 22 Ter Rue de France.  
Tél. : 04 93 82 26 06.  
www.keisukematsushima.com

### Jean-François Issautier

à Saint-Martin-du-Var  
La tradition dans ce qu'elle a de meilleur. *The very best in tradition.*  
Route Nationale 202.  
Tél. : 04 93 08 10 65.

### Alain Parodi (Lou Cigalon) à Valbonne

Une très jolie maison étoilée et toujours une très jolie salle pour la cuisine extraordinaire d'Alain Parodi. *A very attractive "starred" house and a superb dining room for the excellent cuisine of Alain Parodi.*  
Menus de 27 € (midi) à 95 €. 4-6 bd Carnot. - Tél. : 04 93 12 27 07.

### Daniel Desavie à Valbonne

Une vraie cuisine de marché à prix vraiment étudiés. *A superb cuisine and good prices throughout the year.*  
Sur la route de Sophia Antipolis, 1360 Rte d'Antibes.  
Tél. : 04 93 12 29 68.

## Les restaurants de poissons...

### Fish restaurants

### Astoux à Cannes

Des coquillages, des fruits de mer ? C'est ici ! *Shellfish, seafood ? This is the place!*  
43 rue Félix Faure. Tél. : 04 93 39 06 22.

### Félix à Cannes

Une adresse éternelle, un décor, une cuisine. *An eternal address, décor and cuisine.*  
63 La Croisette. Tél. : 04 93 94 00 61.

### La Brocherie II à La Napoule

La vue est belle, le poisson merveilleux. *The view is stunning, the fish heavenly*  
Ouvert tous les jours, midi et soir, toute l'année de 10h à minuit. Menu à 38 €. Carte : 50 €  
Port de Mandelieu La Napoule - 11 AV. H. Clews  
Tél. : 04 93 49 80 73  
www.restaurantlabrocherie.com

### Le Vistamar à Monaco

La gastronomie de la mer signée par un grand nom : Joël Garault. *Sea gastronomy signed by a great name : Joël Garault.*  
Hôtel Hermitage. Square Beaumarchais,  
Tél. : 00 377 98 06 98 98.



Le Bastion à Antibes



La Bastide à St-Tropez

Flavours à Nice



Escale Joseph à St-Tropez

### Le Saint-Benoit à Monaco

Le poisson par le Grand Maître du Cordon d'Or de la cuisine française ! *The fish by the great Master of Cordon d'Or, in French Cooking!*  
Menus 28 et 39 €. Menu affaires le midi : 32 €. 10 ter avenue de la Costa.  
Tél. : 00 377 93 25 02 34.  
www.monte-carlo.mc/lesaintbenoit

### Oursin Bleu à Villefranche

De vrais professionnels ! *True professionals!*  
Fermé le mardi. À la carte uniquement : 50 € environ. 11 Quai de l'Amiral Courbet.  
Tél. : 04 93 01 90 12.

### Le Moorea à Saint-Laurent-du-Var

Gastronomie marine, poissons grillés, vivier à langoustes et homard, huîtres, coquillages, crustacés. *Sea gastronomy, grilled fish, fresh lobster and crayfish, oysters, shellfish, crustacean. Seafood Paëlla.*  
Bolle torrasse. Déjeuner et dîner. Menu à 28 €. Carte : 50 €. Port de plaisance. Tél. : 04 93 31 05 05.

### Âne Rouge à Nice

Michel Devillers parcourt la Provence avec bonheur avec de belles spécialités marseillaises. *Michel Devillers travels joyfully throughout Provence with his sea specialties.*  
Menus de 26 € (midi), a 75 €. 7, quai des Deux-Emmanuel.  
Tél. : 04 93 89 49 63.  
www.anerougenice.fr

### La Bourride à Cagnes-sur-Mer

Sur le petit port du Cros *On the little port of Cros.*  
Menus de 39 à 68 €. Bd de la Plage, 06800 Cagnes-sur-Mer.  
Tél. : 03 93 31 07 75.

### L'Auberge Provençale à Antibes

Un vrai spécialiste du poisson et des fruits de mer (également à emporter) depuis toujours. *A specialist in fish and seafood (including Take-away service).*  
61, place nationale. Tél. : 04 93 34 13 24.  
www.aubergeprovencale.com

### Le Mooréa à Saint-Laurent-du-Var

Une institution ! Une belle terrasse face au port de plaisance toujours très courtisé. *An institution!*  
*A beautiful terrace overlooking the busy harbour.*  
Port de Saint-Laurent-du-Var.  
Tél. : 04 93 31 84 54.

## Panorama...

La vue est belle, la cuisine aussi. *The view is wonderful, the cuisine also.*

### Le 360° à Cannes

La plus belle vue de Cannes ! Et une cuisine qui sait prendre de la hauteur. *The most spectacular view of Cannes!*  
*And a cuisine that is definitely on the way up!*  
Ouvert tous les jours, midi et soir.  
Menus midi : 45 € - soir : 55 € hors boissons. 1835 White Palm Hôtel, 1 bvd Jean Hibert, 06400 Cannes.  
Tél. : 04 92 99 73 00.