

# MENTON

## LE MIRAZUR

### *Trop bon*



30, av Aristide-Briand, 06500 Menton.  
T 04 92 41 86 86. De 12h15 à 14h30 et de  
19h15 à 22h30. Fermé lundi et mardi. En  
juillet et août, ouvert le soir du mardi au  
vendredi, midi et soir samedi et dimanche;  
fermé le lundi

A trente pas de ses vieilles racines italiennes, l'Argentin Mauro Colagreco court les montagnes en quête de saveurs inédites, regarde rougir d'amour les tomates et piments de son potager, et cueille ses œufs au cul de la poule. Ne pas en déduire pour autant qu'il popote rustique. Que nenni ! En dix plats (menu dégustation à 85 €), on a tout loisir d'apprécier la maestria de l'équilibriste – de queue de cochon croustillante en canard laqué au sésame noir, de langoustines pochées in extremis d'un brûlant bouillon en cabillaud fouetté au jus de coques fumées. Le tout rafraîchi de pétales de glycine, rose, bourrache, ponctué d'interludes végétariens – asperges vertes, oseille crue, fevettes, morilles blondes –, mystifié de dulce, dashi, smilax, combava, yuzu. On se rapproche tout doux de la case dessert, et voilà que vient à nous une soupe de petits pois primeurs flanquée d'une glace à la capucine.. Terrible ! Bon, et maintenant, si on évoque un peu la vue, plongeant à travers les baies sur la mer et la fière silhouette de Menton, dont les lumières meurent une à une pour nous laisser dans une intimité gourmande avec un mille-feuille aux fraises des bois. Menus à 33 € (à midi sauf le dimanche), 55, 85 et 98 €. Verre de pinot gris de San Juan, Argentine (introuvable ici), 9 €. Mauro Colagreco has got his own organic garden, a taste for flowers, a talent for everything, and a splendiferous terrace over the sea... // M.-A.B.