



Jean François Issautier à Saint Martin du Var

Il est le vétéran de notre proche arrière-pays. Lui qui est né un peu plus haut est toujours resté entre la mer et la montagne pour exercer son art. Longtemps distingué par le Michelin, avec deux étoiles qui symbolisent son talent et sa maîtrise, **Jean François Issautier** perpétue la tradition dans une approche culinaire : Filet de cochon croustillant avec une réduction de balsamique, Rognon de veau rôti entier en casserole confiture d'oignons rouges, Cul d'agneau rosé aux légumes de saison, petit jus de menthe, Délice tout chocolat crème et glace vanille.

Menus (renouvelés chaque mois) : plat+dessert (le midi sauf dim) : 25 € « Clin d'œil au Marché Niçois » : 38 €. « A l'auberge » : 68 € et « Menu Gourmand » : 105 €.

Jean François Issautier in Saint Martin du Var

He is the veteran of our backcountry. He who was born a little further inland has always remained between sea and mountain to specialise in his art. With his two Michelin stars that symbolise his talent and art, Jean François Issautier perpetuates a tradition with his culinary approach.

Menus are renewed monthly: dish + dessert (midday except Sunday): 25 € "Clin d'Oeil au Marché Niçois": 38 € "A l'Auberge": 68 € and the "Menu Gourmand": 105 €.

Fermé dimanche soir, lundi et mardi (Et du 26 oct au 4 nov)

Route Nationale 202 06670 Saint Martin du Var Tel.: 04 93 08 10 65 www.issautier.fr

[Strides forward in the back country - Pleasure is to be deserved]

Auberge de Roure

En dix petites années, celui qui a été le « 1er apprenti du Var » est devenu un jeune chef aguerri. Installé dans ce petit village haut perché avec sa charmante épouse Pauline qui apporte son œil féminin au décor et sa légèreté au service, **Christophe Billau** déborde largement du cadre rustique de cette auberge de montagne, dont les 7 chambres ont été entièrement refaites, pour réaliser une vraie cuisine gastronomique avec d'excellents produits et un sacré coup de patte : Macarons de foie gras de canard « à manger sur le bout des doigts », Maquereau de ligne cuit dans un jus au vinaigre de riz, taboulé de Quinoa au raisin de Corinthe, Filet mignon de cochon rôti à la tapenade, jus de quintessence à la sauge, Abricots pochés au miel, crémeux au thym, milk-shake au yaourt.

Auberge du Roure

Within ten years, he who had been the "1st apprentice in the Var" has turned into a young experienced chef and has settled in this little high perched village with his charming wife, Pauline, who brings a feminine touch to the rustic mountain auberge, whose 7 rooms have been completely refurbished. A genuine gastronomy awaits you with excellent products and a master hand!

Côté Bistro (A côté du bar): Menu à 21€. Restaurant gastronomique midi et soir : Menus à 27€ et 35 €.

Rue Centrale 06420 Roure - Tél. : 04 93 02 03 57 - <http://lerobur.free.fr>



Auberge de l'Escaou à Coursegoule

Claude Barbé, la cinquantaine sympathique, et son épouse Renée, ont repris il y a trois ans cette auberge perchée au dessus de Vence après un parcours bien rempli. Côté sud, sur la terrasse dominée par le tilleul, ou côté nord, face au Chéron sur la terrasse couverte, vous découvrirez une cuisine « maison » qui utilise de bons produits, locaux de préférence, à l'image du Carré d'agneau du Chéron en croutes d'herbes. Pain d'aubergine et poivron doux vinaigrette d'olives, Escalopes de ris de veau pané aux légumes de saison, Sablé aux framboises crème légère.

14 chambres à partir de 55 €. Fermé le dimanche et le lundi Menu à 25 €.

Auberge de L'Escaou in Coursegoules

Three years ago, Claude Barbé, a cheerful fifty or so year-old and his wife Renée took over this auberge perched above Vence after having already led a full career. On the south side on the terrace in the shade of the lime tree, or on the north side, facing the Cheiron, on the covered terrace, you can discover home cooking that uses good local produce, like the Carré d'Agneau from the Cheiron, sprinkled with mountain herbs.

14 rooms from 55 €. Closed on Sundays and Mondays. Menu 25 €.

06140 Village de Coursegoule - Tél. : 04 93 59 11 28 - www.auberge-escaou.com