

SEPTEMBRE 2013

MADAME FIGARO JAPON

Septembre 2013



1 レストランのエントランス。2 シックなムードのメインダイニング。隣にはビストロも併設。



La Villa Archange map

15 bis, rue Notre Dame des Anges
06110 Le Cannet ☎04-92-18-18-28
営業19時～22時30分(火～木) 12時～14時L.O.、19時～22時30分L.O.(金、土) 休日、月 ※祭不定休、カンヌ映画祭中は無休 カード:②、③、④
要予約 www.bruno-oger.com

2ツ星の洗練メニューは、カンヌの首領に愛されて。

ラ・ヴィラ・アルカンジュ

カンヌ中心から離れた緑あふれる一軒家は、映画祭の喧騒を忘れて食事を愉しみたいスターが集う。オーナーシェフのブリュノ・オジェは、セレブリティが一堂に集う晩餐会を仕切る顔。カンヌ映画祭トップ、ジル・ジャコブが信頼し任命するシェフのひとつだ。アスパラガスとキャビアを合わせるなど旬の素材を驚きのマッチングと味付けで表現。ガストロノミーの華やかさにユーモアを加えたプレゼンテーションで魅せる。ジュ・エット・ピノシュやエマニュエル・ドゥヴルなど演技派フランス女優に続き、ニコール・キッドマンもお気に入りを見つけたらしい。



今年のカンヌ映画祭審査員。新作「Grace of Monaco」で故グレース王妃を演じる。

3.パイナップルとココナッツを軸に、サブレやソルベ、アイスクリームなどで表現したデザート「Tracou Mad au Rhum Blanc et Ananas Victoria Crème Glacée Coco Torréfiée」24ユーロ 4.茹でたアスパラガスとキャビアを合わせ、ウイキョウのソースとシトロムソースを添えて。「Asperge Verte au Caviar, Royale au Fenouil et Mousselette Citron」125ユーロ(実際はポーションが大きい) 5.レモンやレモングラスの酸味もまるやかなスズキ。「Loup de Ligne Citron Citronnelle, Tartare de Gambas à la Coriandre」65ユーロ

