

COTE MAGAZINE

Décembre 2015



LA VILLA ARCHANGE

LA TABLE GASTRONOMIQUE DE BRUNO OGER / BRUNO OGER'S GOURMET TABLE

La Villa Archange emménagée dans une bastide provençale élégante, à 10 minutes de la Croisette, possède le label « Grande Table du Monde » et affiche ses 2 étoiles au guide Michelin depuis 2011. C'est un espace intime remarquable où l'on ne compte que 9 tables et une table d'hôtes dans les cuisines au beau milieu du tourbillon de la brigade et au plus près du talent de Bruno Oger. « C'est grâce à cette configuration volontaire que je partage au mieux mon univers et mes émotions pour la cuisine française de qualité réalisée à partir de produits d'exception tout en respectant la nature », avoue le chef. On vient chez Bruno Oger pour ses plats signatures tels que Cappuccino de grenouilles & palourdes à l'échalote et vin jaune ; Marinière d'huitres Gillardeau N° 2, concombre menthe et caviar Petrossian ; Jarret de veau cuisiné 24h, pommes purée au beurre demi-sel et truffe ; Loup de ligne citron-citronnelle, tartare de gambas à la coriandre... À l'occasion des fêtes de fin d'année, le chef Bruno Oger a imaginé des mets spéciaux où caviar Petrossian, coquilles Saint-Jacques, homard, poitrine de poularde de Bresse... seront à l'honneur pour le plaisir des sens.

Occupying an elegant Provençal bastide 10 minutes from the Croisette, Villa Archange is a member of the Grandes Tables du Monde association and has held two Michelin stars since 2011. This remarkable intimate restaurant comprises only nine tables, plus a table d'hôtes in the kitchen, surrounded by the scurrying brigade and within reach of the talented Bruno Oger himself. «I chose this layout as it allows me to share, to the best of my abilities, my world and my feelings for quality French cuisine using exceptional products in ways that respect their nature.» the chef explains. Bruno Oger's clients come for signature dishes such as Cappuccino of frogs & clams with shallot and yellow wine; Marinière of Gillardeau N° 2 oysters, cucumber, mint and Petrossian caviar; Veal shin cooked for 24hr, potatoes mashed with half-salt butter and truffles; Line-caught sea bass with lemon and citronella, prawn tartare with coriander. For the Festive Season this great chef has dreamt up some very special dishes starring Petrossian caviar, scallops, lobster, and breast of Bresse fattened hen, to delight our senses.

La Bastide Bruno Oger
La Villa Archange, le Bistrot des Anges et l'Ange Bar
Rue de l'Ouest - 06110 Le Cannet - Tél. 04 92 18 18 28 - www.bruno-oger.com
reservation@bruno-oger.com