

MC² Mediterranean Cuisine

Sous l'impulsion de Frédérique Mora qui gère en famille 2 vignobles Provençaux et les eaux corses Orezza sur lesquelles First Class reviendra prochainement, une adresse éco-friendly est née à Monaco. La cuisine est confiée à Frédéric Garnier, un ancien de chez Ducasse qui colle à son concept novateur modulé entre un restaurant, un bar et un comptoir de vente à emporter. Le tout sous les couleurs des saveurs sudistes snackées, au wok, à la vapeur ou à la rôtissoire. Ici, pas de sodas, ni de menu à rallonge, la maîtresse

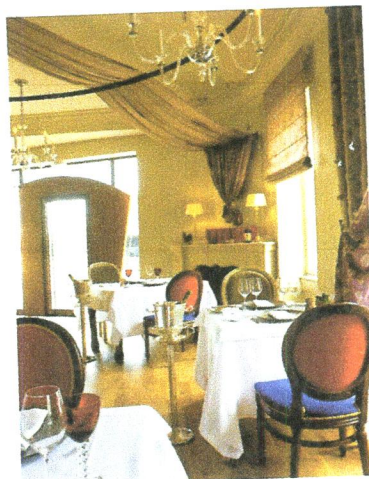
des lieux a le talent de proposer à ses convives des assiettes irrésistibles. Cet été, faites un petit détour du côté du quartier de Sainte Dévote, entre deux blackjacks... **Formule : 28€, menu : 32€, carte : 45€.**

27, boulevard Albert 1^{er}, 98000 Principauté de Monaco.

Tél. : 00 377 99 99 00 10. Fermé dimanche, lundi soir et mardi soir, service non-stop de 7h à 23h.

Frédéric Carrion Cuisine

Dans son Relais de Montmartre situé au cœur du village bourguignon de Viré, Frédéric Carrion a mis sa table au diapason de son hôtel 4 étoiles. Par petites touches contemporaines, l'élégance y témoigne d'un art de vivre affranchi des clichés. Tout comme la cuisine, attachée aux bons produits, moderne et goûteuse. Il en livre quelques extraits sur sa carte qui affiche une pulpe verte du maraîcher en raviole, du filet de canard rôti de Chalosse au sésame et navet au miel, tartelette fine de citron jaune et vert sur une panaccota vanille qui méritent sûrement plus qu'une seule étoile Michelin. **Menus déjeuner : 22€, 25€, dîner : 38€, 49€, formule truffes : 70€.** *Pique-niques chics dans les vignes lors d'escapades en vélo sur demande.*



Place André Lagrange, 71260 Viré. Fermé dimanche soir et lundi, service jusqu'à 21h15.

Tél. : 03 85 33 10 72 et www.relaisdemontmartre.fr

Par Henri Yadan

