

Origines à Nice. Retour aux sources



Pour de très nombreux Français, le repas est un moment de plaisir et de convivialité. Antoine Michon et France Hanson abondent aussi dans ce sens. Ce couple charmant et plein d'entrain, qui s'est installé au mois de mai dernier dans le centre de Nice, vous attend pour vous faire plaisir et partager de bons moments.

En ouverture : Antoine Michon et France Hanson

CARTE. Ils se sont connus à l'école supérieure de cuisine française Ferrandi à Paris et leurs expériences professionnelles se sont forgées dans de nombreux établissements de prestige et auprès de chefs étoilés Michelin,

Marius et Janette, Le Drouant, Gérard Besson, Le Meurice à Paris, L'oasis à Mandelieu-La Napoule, Le Candille à Mougins, Le Méridien à Nice pour Antoine, Reine Sammut à Lourmarin, Abbaye de la Bussière, George V, Gérard Besson, La tour d'argent, Dominique Bouchet à Paris, Olivier Bellin à Plomodiern, Le Candille à Mougins, pour France.

Aujourd'hui, les rôles sont bien partagés. France s'occupe de la salle et de l'accueil avec chaleur, argumente les plats et suggère les vins, dont de nombreux crus "coups de cœur", comme la Bastide de Blacailloux en Coteaux varois en Provence, à déguster au verre (de 4€ à 5,50€).