

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Mandelieu-la-Napoule : quand Montigny revoit l'Oasis côté bistrot



Alain Montigny © AA

Quand notre correspondant de la Côte d'Azur, Alain Angenost retourne à la Napoule, c'est pour observer le devenir du Bistrot de l'Oasis revu par le MOF Alain Montigny...



La terrasse © AA

Le Bistrot de l'Oasis est l'annexe décontractée de la très gastronomique Oasis. Il est installé au rez-de-chaussée de l'Ermitage du Riou et jouit d'une situation idyllique en bordure de mer. Il abrite son propre parking, jouit de salles intemporelles, claires et élégantes, et d'une terrasse qui domine le Riou avec sa vue

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

panoramique sur le golf et la mer. Nouvellement installée cette année en bordure de la grande bleue, sa terrasse, extension du bar/salon du bistrot, reçoit dès les beaux jours pour des cocktails ou des apéritifs en *before* ou en *after*, et ceci jusqu'à minuit.



Foie gras de canard, chutney de mangue © AA

Annexe ne veut pas dire « table de seconde zone ». Le MOF 2004 Alain Montigny, qui a pris en mains avec solidité les cuisines de l'Oasis et du Riviera Golf, supervise également celles de ce bistrot charmeur, où il joue une partition de qualité, usant de produits nobles, traités de classique façon, mais avec un brio incontestable. Venir au « bistrot » en terrasse, même hors catégorie étoilée, c'est forcément miser sur la qualité de belles assiettes, fines et soignées.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Thonine, écrasée de pommes de terre à l'aneth © AA

La cuisine qui y est délivrée se trouve ainsi dans le droit fil de la tradition méditerranéenne et concoctée avec des produits de belle tenue et des idées de saison. On se laisse aisément séduire par la tomate rose de Berne et sa burrata, le tartare de thon, le foie gras de canard au chutney de mangue et les savoureuses ravioles de homard au fenouil et asperges vertes. On aime aussi la thonine (famille du thon) accompagnée d'une belle écrasée de pommes de terre à l'aneth et une tendre souris d'agneau braisée servie avec boulgour et petits légumes.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



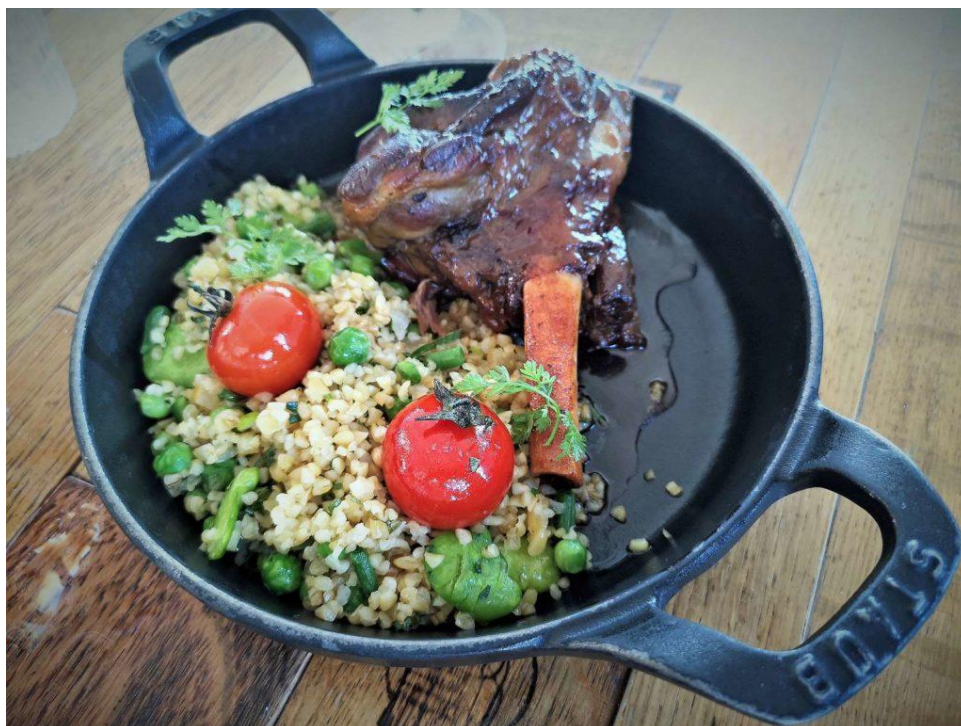
Ravioles de homard, fenouil, asperges vertes © AA

Là-dessus, de jolis crus jouent les escortes aimables, comme le côtes de Provence du Château Roquefort, cuvée Corail 2018, le Viré-Clessé 2016 du domaine Emilian Gillet et enfin la friande et fruitée côte roannaise la Chapelle 2017 du domaine des Pothiers, que vante avec verve un jeune et compétent sommelier au fait de son sujet. Côté desserts, le chou à la pistache et griottes, la crème brûlée et le macaron chocolat coco font des douceurs de choix.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Souris d'agneau braisée, boulgour et petits légumes © AA

Quant au service géré par Yvan et Alan, deux générations bien complémentaires, il est naturellement attentif et bienveillant. Ouvert tous les jours, l'établissement fait aussi bien salon de thé que petit-déjeuner. Affaire à suivre !

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Macaron chocolat coco © AA

Le Bistrot de l'Oasis
26, Avenue Henry Clews

06210 Mandelieu-la-Napoule

Tél. 04 93 49 95 52

Menus : 33, 49 €

Carte : 55 €

Fermeture hebdo. : aucune

Site: www.domainedebarbossi.fr