

www.referenceschr.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'Oasis | Les belles saveurs d'Alain Montigny | Mandelieu



Alain Montigny et Nicolas Davouze © Restaurant L'Oasis

En place depuis l'an passé, Alain Montigny, Meilleur Ouvrier de France , étoilé Michelin, est le nouveau chef exécutif du restaurant L'Oasis. En quelques mois, il a pris ses marques en signant des accords légers et savoureux exprimés avec raffinement et générosité.

Privilégiant une gastronomie haut de gamme et créative, à base de produits frais d'excellence et de saison, Alain Montigny assure un travail d'orfèvre en matière culinaire. En reprenant les rênes de cette institution azurienne, ouverte en 1954, il pousse ainsi plus loin la créativité.



[Visualiser l'article](#)



© [Restaurant L'Oasis](#)

Sa grande maîtrise de la haute cuisine française est un plus indéniable à chaque instant, démontrant un parfait savoir-faire et une exigence de précision absolue. Par ailleurs, les lieux ont été repensés et rénovés afin que la clientèle vive une expérience extraordinaire, intime et culturelle. Une collection de tableaux et sculptures met l'accent sur l'art contemporain, offrant pour le plaisir des yeux, des pièces uniques de [Jean-Franklin Koenig](#), [Pierre Theunissen](#), [Christian Glace](#), [Gérard Le Roux](#), [Michel Machu](#), [Arman](#) et [César](#).

Dans cette agréable ambiance, [Nicolas Davouze](#), [Bocuse d'or France](#), et [Pascal Paulze](#), sommelier et Meilleur Ouvrier de France, apportent leur talent conjointement à celui d'[Alain Montigny](#), où la [gastronomie](#) s'invite au gré des saisons dans le flamboyant patio de [L'Oasis](#).

À la carte du moment: «foie gras de canard finger, gelée de cerise, pop-corn, chutney citron de pays et gingembre»; «lieu jaune de ligne algues dulses, couteaux, jeunes artichauts emulsion verveine et citron vert»; «veau du Tarn et Garonne médaillon rôti, fine mousseline de céleri oignons doux truffés, jus de veau au xérès» ou encore «le citron meringué coulant émulsion d'agrumes sur suprêmes natures, sorbet citron vert à la menthe sauce liqueur peppermint». De délices en délices, on aime cette [gastronomie](#) d'exception.

[L'Oasis](#) | Les belles saveurs d'[Alain Montigny](#) | [Mandelieu](#)



www.referenceschr.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'Oasis, 6 Rue Jean-Honoré Carle, 06210 Mandelieu-la-Napoule, France

Tél. +33 4 93 49 95 52

oasisetoile-mandelieu.fr