



Der bekannte Journalist Jacques Gantié ist ein hervorragender Kenner der Restaurants an der französischen und italienischen Riviera. In seinem kulinarischen Führer «Guide Gantié» (siehe auch Seite 31) stellt er Hunderte von Insider-tips für Gourmets vor.



LA TABLE

This tiny restaurant in the High Var, which has recently been renovated, has only 14 places. The food is precise and modern; flavour rules right up to the tarte tatin with tarragon cream or the dark chocolate melt with olive oil ice cream. A good way to get to know the food is through thematic menus (lobster à la plancha and truffled risotto; pidgeon with spinach and grated black truffle; truffled sheep cheese chips...). Menus at 27, 30 and 37 euros, winter trufflemenu at 72 euros, wine from 24 euros. **In the village, 83690 Tourtour, Tel: 04 94 70 55 95**

LA TABLE

Machen Sie sich darauf gefasst: Der aus Hyères stammende Küchenchef Laurent Guyon wird Sie in Erstaunen versetzen. Und das nicht nur mit dem kleinen Speisesaal im ersten Stock (15 Gedecke) und der Terrasse, wo an schönen Tagen serviert wird. Es ist die pragmatische Kreativität, seine delikate Art, kulinarische Überraschungen auf den Teller zu zaubern. Hier nur einige Kostproben: gebratene Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht, Thunfisch-Tornedos mit Pfifferlingen, Rotweinsoupe und gegrilltem Speck, überbackene Kalbsnieren mit Heidelbeeren und als Dessert weicher Schokoladenkuchen mit Eis aus Olivenöl. Adressen wie diese sollten Sie sich merken, denn sie werden immer rarer. Menu 27, 30 und 37 Euro, die Flasche Wein ab 24 Euro, die halbe Flasche ab 19 Euro. Dienstag geschlossen. **TOURTOUR (Var)**
Im Dorf
Tel. 04 94 70 55 95



TABLE D'EXCEPTION

GRANDE TABLE

TABLE DE QUALITÉ

COUP DE COEUR