



Corinne et Bernard Leclerc sont heureux de vous accueillir à leur table. Ils ont choisi, le « Bleu Lavande » sur une colline dominant le Rond-Point entre Valbonne et Sophia-Antipolis.

Sur une grande terrasse l'été, dans un écrin de verdure, ou devant la cheminée, à la saison fraîche, ils vous proposent une cuisine aux saveurs et couleurs du marché.



RESTAURANT BLEU LAVANDE

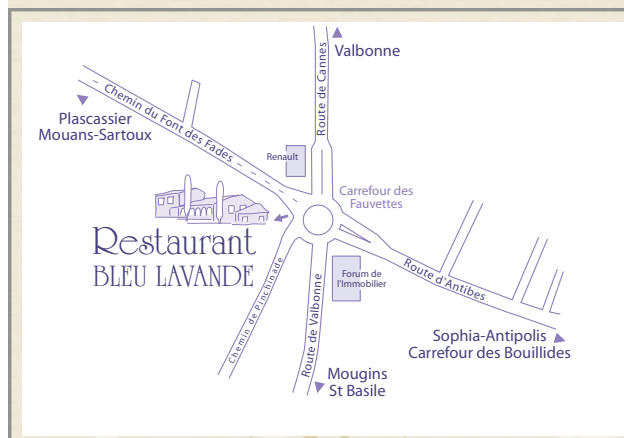
Rond-Point des FAUVETTES - Valbonne

Adresse postale :

28, Chemin de Pinchinade, 06370 Mouans-Sartoux

Tel : 04 93 12 28 01

Web : www.restaurant-bleu-lavande.fr



RESTAURANT BLEU LAVANDE

Corinne & Bernard Leclerc



*« Cuisiner c'est se civiliser,
se civiliser c'est cuisiner »*

Le Chef



*Bernard Leclerc,
Chef et propriétaire du restaurant depuis 2008*

La petite maison sur la colline est pimpante, provençale, spacieuse (...). Bernard Leclerc s'y rappelle au souvenir de ceux qui l'ont connu au temps de La Poêle d'Or, à Cannes, alors une étoile Michelin, ou du Bistingo au Palais des Festivals et ce chez soi lui redonne une deuxième jeunesse. Il y a de la joie dans ce restaurant, l'accueil charmant de Corinne Leclerc, une cuisine bon enfant, des prix doux. Salade de mesclun et légumes grillés au pistou, bon feuilleté de girolles, une poêlée de cèpes, un trait exotique - la salade de camerones, asperges et crevettes sauce thaï - puis les aiguillettes de saint-pierre (...). Aux beaux jours, quand le patio ouvre sur un coquet jardin, elle retrouve des couleurs. Une table de consensus autour de 30/40 euros, sourire inclus.

Extrait du Guide Gantié 2010

RESTAURANT BLEU LAVANDE

Rond-Point des «Fauvettes» - Valbonne

Réservations au 04 93 12 28 01



NOS FORMULES

Nous vous proposons en fonction de vos envies une formule complète « Suggestion du jour » et une formule avec plat et dessert le midi en semaine.

Le restaurant vous propose également un menu « Saveurs du marché » à l'accent méditerranéen et une formule «un certain regard sur nos spécialités» proposant des plats atypiques comme le gibier en saison, ou le soufflé au Grand Marnier .

Tous nos plats sont faits «maison» en fonction des saisons, et des arrivages du marché. Les produits choisis par le chef reflètent le terroir et le travail de nos partenaires.



RÉCEPTIONS ET REPAS D'AFFAIRES

Nous sommes à votre disposition pour vous établir des menus spéciaux pour vos réceptions, repas d'affaires, anniversaires, mariages et baptêmes. Possibilité de privatisation de l'établissement, jardin, terrasse ou salle de restaurant.



INFORMATIONS UTILES

Le Restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi hors saison.

Réservations par téléphone au :

04 93 12 28 01

Retrouvez l'actualité du restaurant sur internet :

www.restaurant-bleu-lavande.fr

