Revue de Presse hebdomadaire

NICE PRESSE

Délices à la truffe, décor de palace… Parmi les restaurants les plus chers de tout Nice, voici les 6 préférées des clients



© DR / FRANCIS AMIAND

Publié le 18/03/2025

L'addition est au niveau du raffinement des assiettes. Nice ne manque pas de restaurants particulièrement réputés, adressés à une clientèle très exigeante. Les locaux s'y rendent pour de grandes occasions, les touristes pour y découvrir la gastronomie locale…

Grâce à TripAdvisor, il est possible de classer ces adresses assez onéreuses en fonction du retour des convives. En comparant les notes et les commentaires, on obtient une hiérarchie niçoise dans laquelle on retrouve quelques lieux étoilés.

L'antre de la truffe, Le Millésime

Cependant, ce n'est le cas pour le premier de la liste, qui n'est autre que Le Millésime. Ici, une équipe dirigée par Aurélien Nourry, Breton de naissance mais Azuréen d'adoption, met en valeur un produit iconique, la truffe.

Ce bistronomique vous invite à venir découvrir le "Diamant Noir" sous toutes ses formes, de l'entrée au dessert. Six variétés sont travaillées en cuisine, dont la fameuse truffe Noire du Périgord, que l'on peut déguster jusqu'au 31 mars.

Objectif, sublimer les préparations comme les gambas, les œufs, les arancini, la viande ou le poisson, sans oublier la surprise du chef en dessert. En fonction du nombre de services, entre trois et cinq, comptez de 53 à 76 euros par tête, sans les boissons.

Le plein de surprises au Nuance

Dans la rue Cassini, à deux pas du port, le Nuance aime surprendre ses invités. Par son décor déjà, une ambiance chic, naturelle, avec un design laissant apparaître la pierre et la brique, le tout peint en noir. À côté de ça, des tables en bois beiges, entretenant un style contemporain.

Pour ce qui est de votre assiette, la carte est amenée à changer toutes les deux semaines, le chef ayant les coudées franches pour innover et bouleverser les habitudes. Objectif, offrir aux clients une expérience culinaire dont ils se souviendront. Ici, le menu en six

temps est évalué à 55 euros. Mais vous pouvez aussi privilégier le plus classique entrée-plat-dessert, moyennant 25 euros.

L'institution du Negresco, Le Chantecler

En troisième position, le premier établissement étoilé au Guide Michelin, à savoir le célèbre Chantecler. Considéré comme l'un des meilleurs restaurants de France, il fait la fierté du légendaire Negresco. Adresses gastronomiques par excellence, il mise sur une cuisine d'une grande finesse pour séduire son public.

Ici, le menu en cinq séquences vous coûtera 210 euros par personne, et celui en huit temps 280 euros, sachant qu'un accompagnement mets-vins est proposé moyennant 180 et 250 euros. Pour réduire la note, vous avez également la possibilité de choisir à la carte, avec des plats tout de même compris entre 90 et 115 euros.

Voici pour le podium. Avec ces trois enseignes de renom, nous avons l'Influence, tout près de Port Lympia, et La Rotonde. Cette dernière étant l'autre institution culinaire du Negresco, elle aussi mythique.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :
https://www.midilibre.fr/2025/02/11/a-vic-la-gardiole-quand-la-truffe-se-marie-aux-palourdes-aux-oursins-et-aux-vins-du-mas-rouge-12501546.php