BMW MAGAZINE

28/07/2004

RESTAURANT RICHARD COUTANCEAU

Ouvert sur l'océan. La salle à manger, en rotonde et largement ouverte sur l'océan, est un écrin raffiné où le guide Michelin 2004 a « largement apprécié une savoureuse cuisine de la mer privilégiant la fraîcheur des produits ». Il est vrai que les langoustines rôties avec légumes et lard paysans en barigoule glacée, le turbot en cocotte sauce Choron et le homard rôti à la broche méritent leurs deux étoiles.

Richard Coutanceau est un magicien de la mer. Il n'a pas son pareil pour faire ressortir les saveurs d'un tartare de langoustines aux huîtres spéciales. Les fiefs vendéens arrosant le tout.