

ARTICLES PARUS EN MAI 2011

Dans la revue *rivieramagazine* par Anne Sallé ...



PRINTEMPS DU GUIDE MICHELIN
Faites-vous une
BONNE PETITE TABLE...
• MAKE SURE YOU FIND A GOOD TABLE

À Draguignan, Philippe Rousselot, restaurant Lou Galoubet, mitonne une cuisine généreuse et soignée, excelle dans les recettes de risotto aux artichauts en barigoule à l'huile de truffe, aux noix de St-Jacques sauce crustacés, aux girolles... Offre : 15 % sur les menus.

... mais aussi dans le magazine *Elle côte d'azur* par Stéphanie Paicheler.



ELLE
CÔTE D'AZUR

GUIDE

Le plus arty : Lou Galoubet La recette du succès : une cuisine fraîche et authentique, une déco arty made in Provence, des vins du cru et un service aux petits oignons. On y va les yeux fermés !

On y mange : une cuisine de terroir revisitée. On se régale par exemple d'une terrine de chevreuil aux noisettes, d'un risotto aux artichauts ou d'une caille au foie gras et à l'huile de truffe noire. Et on finit en beauté, avec un délicieux soufflé au Grand Marnier...

L'addition : menus à 22 € (déjeuner), 28 € et 34 €. Environ 40 € à la carte.

■ 23, boulevard Jean-Jaurès, Draguignan. Tél. : 04 94 68 08 50. www.lougaloubet.fr Ouvert tous les jours sauf les mardis et dimanches soir, le samedi midi, et le mercredi.