

# LE RIVE GAUCHE



Crédit photo : (ok)

*A Nantes, Entrez dans le monde intimiste & chaleureux du Rive Gauche, profitez de notre vue sur la Loire depuis la Véranda ou préférez la Fraîcheur de la Terrasse. Découvrez une cuisine créative & raffinée aux associations gourmandes.*

## Infos pratiques

Categorie : Où manger

# Description

Vous ne pourrez pas passer à côté! Une maison à devanture rouge sur les bords de Loire (couleurs chaudes, parois japonisantes), dotée d'un jardin arboré et fleuri très apprécié les soirs d'été. On y déguste une cuisine pointue, parfumée et bien mitonnée par le Chef Christophe Fouré, élaborée avec des produits de saison et locaux comme par exemple: Noix de Saint-Jacques d'Erquy en croûte d'agrumes/ carotte & éclats de Noisettes & Pesto de Fanes de Carottes. Laissez vous surprendre par la créativité du Chef avec son dessert aux allures des Sous-Bois (Céleri/ Cèpes). Enrichissez-vous d'une Cave ouverte aux belles découvertes régionales & remplie des plus beaux domaines de notre région. Accueil chaleureux & professionnel, elles seront là pour s'occuper de vous.



# Toutes les infos pratiques

## Contact

10 Côte Saint-Sébastien

44200 NANTES

[rive.gauche@wanadoo.fr](mailto:rive.gauche@wanadoo.fr)

<http://www.lerivegauche-restaurant.com>