

LULU ROUGET



Crédit photo : (CityBreak)

Tables de Nantes 2014

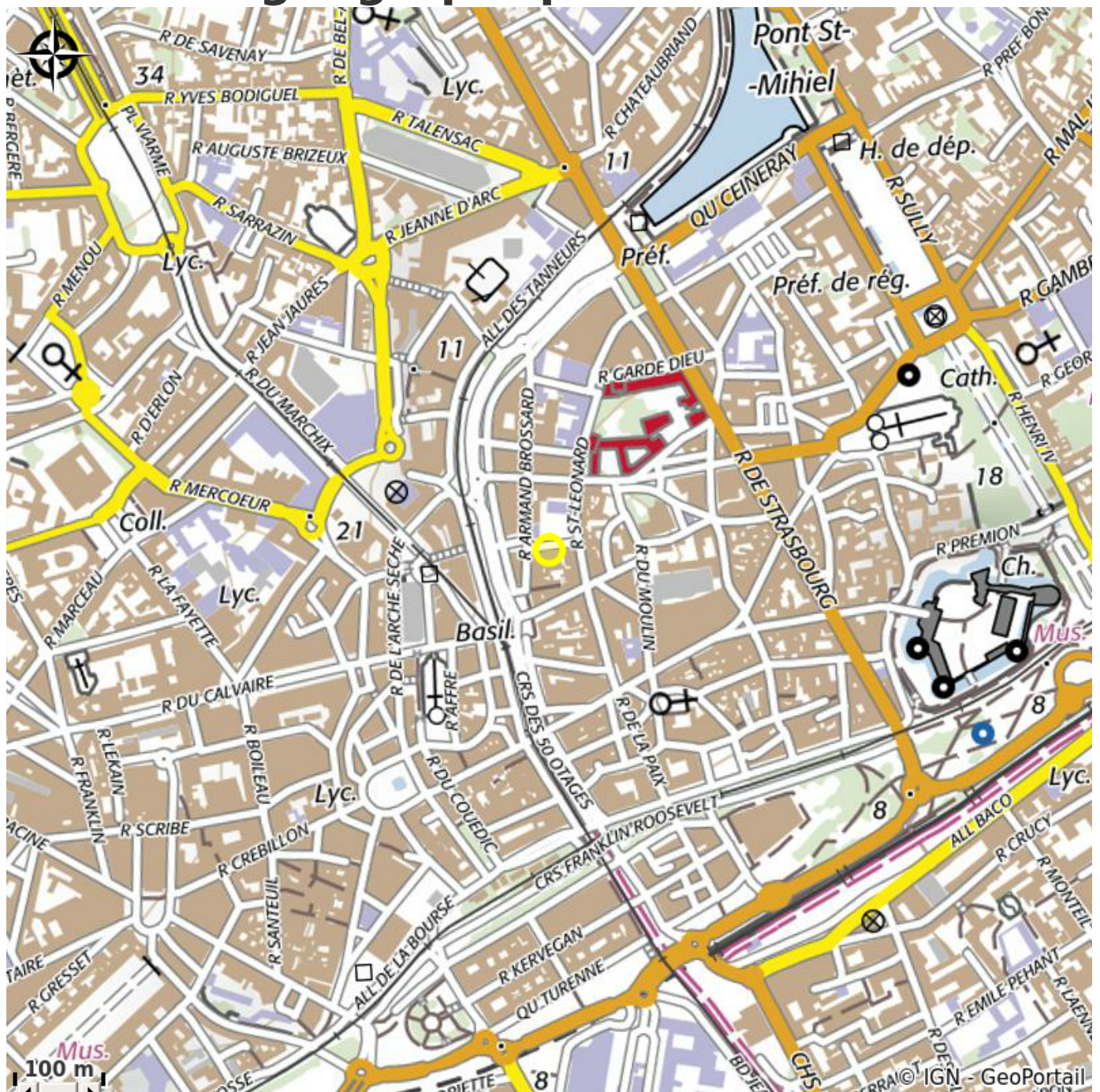
Infos pratiques

Categorie : Où manger

Description

À cette table tenue en estime par les becs fins, vous serez surpris par une cuisine toujours renouvelée, toujours affûtée, d'une incomparable sensibilité, mixant technique, imagination et liberté d'expression. Les saveurs arrivent bien distinctement en bouche, notamment avec le filet de maquereau croustillant lames d'aubergines aigrettes, le rouget snacké, mousseline de chou fleur poudre de noisette, ou les bonbons d'huîtres pamplemousse et gingembre.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

1 rue du Cheval Blanc

44000 NANTES

contact@lulurouget.fr

<https://www.lulurouget.fr>