



alain // orca

Sommaire

01 | Le restaurant étoilé
au guide Michelin

02 | Une cuisine
inventive

03 | L'hôtel ****

04 | Les événements et
réceptions

05 | Un cadre
exceptionnel

06 | Le chef étoilé Alain
Llorca

07 | Le chef pâtissier
Jean Michel Llorca

08 | Témoignages
et avis



Le restaurant

Un lieu emblématique de la gastronomie azurée

De la salle à la terrasse, la surprise suit la découverte. Authentique et minérale, la bastide accueille les clients en s'ouvrant sur les environs et le village de Saint Paul de Vence.

une gastronomie singulière
des accords fins, entre mets et vins
un moment de douceur
l'attention et le détail







Une cuisine inventive



Une cuisine
sincère
et généreuse



Expérience culinaire
d'inspiration méditerranéenne



Des créations aussi
surprenantes qu'exquises

Des producteurs locaux et des
produits de saisons



Sommaire





















MENU DU MARCHÉ



MENU AUTOUR DE LA TRUFFE



MENU DU SOIR



LA COLLECTION ALAIN LLORCA



LA CARTE

[MENUS & CARTES](#)

L'hôtel ****

Un hôtel de charme face à
Saint Paul de Vence

De la salle à la terrasse, la surprise suit la découverte. Authentique et minérale, la bastide accueille les clients en s'ouvrant sur les environs et le village de Saint Paul de Vence.

1 suite prestige

2 junior suites

1 suite familiale

4 chambres deluxe

2 suite supérieures



L'hôtel ****



Voiturier

Bonne de rechargement électrique

Accès Wifi gratuit

Piscine

Petit-déjeuner

Massage & soins

Offres spéciales

Prestige



Prestige



Junior



Junior



Deluxe



[Sommaire](#)

Deluxe









Les événements

Evénements d'entreprises

Mariage

Anniversaire

Le domaine Alain Llorca offre diverses salles de réception adaptées à différents types d'événements. Ensemble, nous choisirons les options qui correspondent à vos préférences, créant ainsi une ambiance empreinte d'élégance et de volupté.



La terrasse panoramique 150 m2

100

92

Salle intérieure restaurant gastronomique

80

60

Au jardin d'Alain Llorca 130m2

100

70

Notre jardin

150



[Sommaire](#)













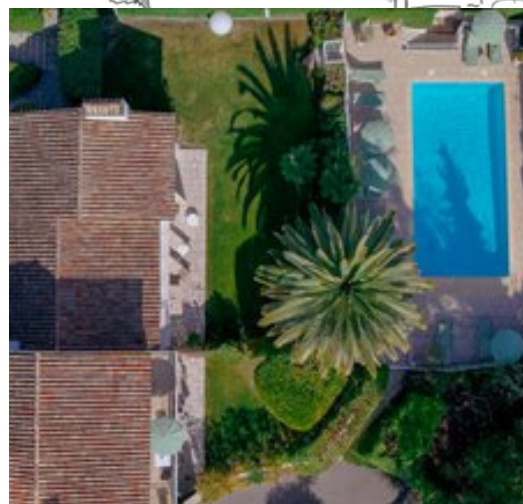
Un cadre exceptionnel

A proximité du célèbre village de Saint Paul de Vence

A 20 minutes de l'aéroport International Nice Côte d'Azur

Jardins subtilement ornés d'œuvres d'art et d'oliviers

Jolie bastide provençale déclinée en terrasses









Un chef étoilé passionné

Chef d'influence méditerranéenne, Alain Llorca a dirigé les cuisines de restaurants renommés et étoilés tels que Les Peintres, le Negresco, et le Moulins de Mougins.

Il obtient en 2012 une étoile au guide Michelin récompensé pour sa cuisine raffinée, synonyme de découvertes et de plaisir.



“ Ce que j’aime dans la cuisine, c’est de susciter la curiosité avant d’éveiller les sens et de donner du plaisir.







Un chef pâtissier créatif

Ce sont la douceur et la délicatesse des saveurs qui passionnent Jean Michel Llorca, Chef Pâtissier et créateur de desserts. Inspirés par les menus du moment, ses recettes revisitent en profondeur les alliances classiques pour des créations aussi surprenantes qu'exquises.



“Je souhaite être dans la continuité de mon frère sachant que le dessert signe la fin d'un repas. Il se doit d'être au plus près de celui-ci”



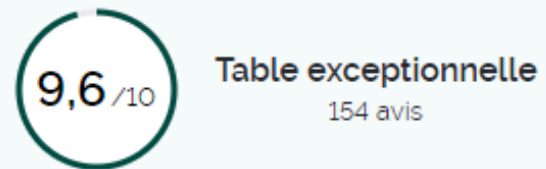




Avis



Avis



De vraies expériences vécues par de vrais clients
Seules les personnes qui ont réservé avec TheFork ou payé via TheFork PAY peuvent donner une note et laisser un avis sur une expérience.

[Comment les notes sont-elles calculées ?](#)



Alain Llorca

350 route de Saint-Paul, La Colle-sur-Loup, 06480, France

€€€€ · Cuisine provençale



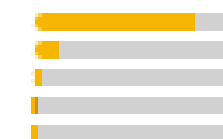
Ajouter aux Favoris

L'avis du Guide MICHELIN



Une étoile : une cuisine d'une grande finesse

Alain Llorca est une figure emblématique de la cuisine de la Côte d'Azur. Il a notamment œuvré au mythique palace Negresco, et a insufflé un temps toute son énergie au Moulin de Mougins, entre autres projets gourmands. Dans sa bastide de la Colle-sur-Loup, dont la terrasse offre une vue imprenable sur Saint-Paul-de-Vence, il laisse libre cours à sa sensibilité méditerranéenne. Cela prend souvent la forme d'une ode à l'iode, empreinte de finesse et sensibilité : loup en croûte d'aubergine, légumes du jardin ; poupeton de fleur de courgette à la truffe noire. Mais la cuisine de ce chef inspiré chante aussi le pigeon, le foie gras et le filet de bœuf.



4,6 ★★★★★
Excellente | [627 avis](#)

[Sommaire](#)

Témoignages clients

4,6 ★★★★★ (627)

Tout est réuni pour passer un excellent moment : Voiturier impeccable, accueil souriant, salle magnifique, charmant service en salle , sommelier de très bon conseil... Et bien entendu la cuisine époustouflante de légèreté, de goût et de créativité. Merci à vous tous.

“Mets de qualité et créatifs avec une présentation soignée, personnel attentionné et sympathique. Terrasse magnifique avec vue sur le village. Tarifs justifiés, vaut le détour.”

“Alain Llorca est sans nul doute le meilleur chef de la région. Les mots ne sont pas assez forts pour décrire l'excellence. Mais avec simplicité je dirais, qu'il nous a fait rêver et émerveillé nos papilles !”

“Une expérience unique. Un cadre idéal pour une dégustation des meilleurs produits régionaux. Merci Au chef et a son équipe pour ce merveilleux moment de gastronomie.”

“Un dîner de chef-d'œuvre, un magnifique jardin et un joli lit dans la chambre.”



[Sommaire](#)

Restons en contact !



Téléphone

04 93 32 02 93

E-mail

reservations@alainllorca.com

Site internet

www.alainllorca.com

Adresse

350 Route de Saint-Paul
06480 La Colle-sur-Loup

[Sommaire](#)