



Saveurs DE Printemps

Farandole de goûts et ballet de saveurs

Les beaux jours annoncent toujours une nouvelle farandole de saveurs. Quand le printemps surgit, il n'y a pas que le soleil qui arrive avec lui, il y a aussi les magnifiques produits du terroir de cette saison du renouveau. Fèves ou asperges, crudités, langoustines ou Saint Jacques, agneau ou veau, fromages frais ou affinés, fraises, ... Les allées des marchés locaux regorgent de denrées fraîches que les Chefs des établissements aiment travailler, sublimer, mettre en valeur. Car partir du produit brut pour en faire une assiette savoureuse que leurs clients apprécient est le moteur de ces cuisiniers passionnés qui vous reçoivent dans leurs maisons. Partager l'amour du terroir, la passion de son métier et du travail de la terre des producteurs locaux qui lui fournissent chaque jour des aliments frais est l'essence même d'un Chef. Derrière ses fourneaux au quotidien, sa plus grande fierté est la satisfaction de son client, avec le sentiment d'avoir réussi à transmettre son savoir-faire et sa capacité intacte à donner du plaisir. Chaque Chef présent dans ce supplément reflète cet état d'esprit. Ne passez pas à côté du bonheur de déguster de succulents plats sur une belle terrasse ensoleillée ou dans un jardin ombragé, spécialement conçus pour votre confort. Offrez-vous une bulle de bien-être pour fêter le printemps comme il se doit, dans une farandole de goûts et un ballet de saveurs.



LA TABLE DU CANTEMERLE

L'alliance réussie de la gastronomie et du bien-être

Niché au coeur d'un parc provençal, l'Hôtel Spa et Restaurant Cantemerle vous accueille à nouveau dès le 31 mars. Pour la nouvelle saison, cet établissement chic et décontracté a préparé de nombreuses surprises qui raviront les gourmets.



C'est au pied du massif des Baous à Vence, Cité d'Art et d'Azur, que cet hôtel de charme abrite son restaurant: la Table du Cantemerle. Le Chef et Maître Restaurateur Jérôme Héraud sublime les saveurs d'une cuisine résolument méditerranéenne en utilisant des produits de saison. Cette année encore, il fera appel à son réseau privilégié de producteurs locaux tout en utilisant les herbes aromatiques directement cueillies dans le jardin.

Le nouveau menu-carte et ses plats-signature sont une invitation à découvrir en permanence des spécialités gourmandes et les suggestions du jour. Cette année, les légumes seront à l'honneur, ainsi que les grillades de poissons. A partir de 25€ par personne.

Celles et ceux qui souhaitent conjuguer « détente et gourmandise » ont le choix entre deux formules coup de coeur sur réservation: « Bulle de Bien-Etre »: Déjeuner carte fraîcheur 3 plats boissons comprises, une heure de soins du visage ou du corps, accès aux piscines et à l'espace fitness: 119€ par personne du mardi au vendredi inclus. 139€ par personne les samedi et dimanche.



« Déjeuner détente »: Déjeuner carte fraîcheur 3 plats boissons en supplément, accès aux piscines et à l'espace fitness: 39€ par personne du mardi au vendredi inclus. 57€ par personne les samedi et dimanche.

Le buffet de la mer à volonté du vendredi soir est une véritable institution pour les amateurs. Outre un vaste choix de fruits de mer, cet incontournable propose avec des plats comme la cassolette de homard, le poisson à la tahitienne ou différents ceviches (déclinaisons en marinade aromatique): 59€ par personne (76€ avec une demi bouteille de Côte de Provence blanc).

Enfin, les soirées « Live Music » sur la grande terrasse d'été seront de retour dès le 15 juin. Rythme et saveurs garantis!

Hôtel Spa et Restaurant Cantemerle
258 chemin Cantemerle - Vence
04 93 58 08 18
www.table-cantemerle.fr