



Tables d'exception

Dans les maisons Relais & Châteaux, les beaux jours riment avec art de vivre, cuisine de haut vol et belles cuvées de caractère. Un programme à savourer au gré de ces 4 adresses qui offrent une expérience gastronomique, en harmonie avec le terroir qui les abrite et tous les plaisirs du Sud.



COQUILLADE PROVENCE

HÔTEL & SPA DU CASTELLET

TIARA YAKTSA

DOMAINE DE VERCHANT



COQUILLADE PROVENCE

Sous le soleil de Gargas, entre vignobles et champs de lavande, se dresse le Relais & Châteaux Coquillade Provence, exemplaire d'hospitalité provençale. Sous la baguette du Chef Pierre Marty, ancien protégé émérite d'Alain Ducasse, la gastronomie devient un art et atteint des sommets. Au restaurant Avelan, sa partition offre une symphonie de goûts, promesse d'une expérience gustative d'exception, émaillée de plats étonnants, d'alliances audacieuses et d'assaisonnements dignes des plus grands maîtres culinaires. Les 2 autres tables, Les Vignes et Cipressa, associent avec brio authenticité et inventivité. La séduction de Coquillade Provence ne s'en tient pas aux papilles. Entre hébergement de charme et spa divin, chaque instant est un ravissement pour les sens. Luxe, calme et volupté se conjuguent ici à la perfection pour offrir une escale inoubliable.

Hameau Le Perrotet, Gargas, 04 90 74 71 71,
coquillade.fr, reservations@coquillade.fr
f @coquilladeprovence @coquillade_provence



HÔTEL & SPA DU CASTELLET

Havre de paix au cœur d'un cadre naturel entre le massif de la Sainte-Baume et la côte varoise, La Table du Castellet vous invite à vivre une expérience hors du commun. Récemment récompensé par le Guide Michelin, Fabien Ferré devient le plus jeune Chef triplement étoilé de France à seulement 35 ans. Dans son menu "Expression Marine", il sublime la finesse des produits de la mer. Avec "Expression Végétale", il rend hommage aux producteurs locaux et exalte les légumes du terroir. Empreinte d'authenticité et de caractère, sa cuisine est une explosion de couleurs et de saveurs, tout en délicatesse et sincérité. Et pour clore en apothéose cette expérience culinaire, les créations subtiles du Chef pâtissier François Luciano offrent la touche parfaite de légèreté gourmande.

3001, route des Hauts du Camp, Le Castellet, 04 94 98 37 77,
hotelducastellet.net, welcome@hotelducastellet.com
f Hotel & Spa du Castellet @hotelducastellet

TIARA YAKTSA

Dans l'écrin azur de Théoule-sur-Mer, l'Hôtel Tiara Yaktsa recèle un trésor gastronomique : L'Or Bleu, qui conjugue l'excellence d'une cuisine étoilée à la splendeur de son cadre naturel. Aux commandes, le Chef Alain Montigny, Meilleur Ouvrier de France 2004, fait dialoguer pêche du jour et produits locaux triés sur le volet dans des menus dégustations en 6 et 8 services. Porté par une passion créative sans limite, le chef élève chaque plat au rang d'une œuvre qui enchante les papilles les plus exigeantes. Pour une grande occasion ou simplement, un moment de plaisir, le restaurant L'Or Bleu est synonyme d'expérience sensorielle inoubliable pour tout épcurien en quête d'émotions gustatives.

Restaurant L'Or Bleu, 6, boulevard de l'Esquillon,
Théoule-sur-Mer, 04 92 28 60 30, 04 92 28 61 48,
lorbleu.yaktsa@tiara-hotels.com, yaktsa.tiara-hotels.com
f Hôtel Tiara Yaktsa Côte d'Azur @yaktsacotedazur



DOMAINE DE VERCHANT

Niché dans un cadre enchanteur offrant une vue panoramique sur un parc verdoyant, le restaurant gastronomique Marcelle du Domaine de Verchant cultive l'élégance et la finesse d'une expérience culinaire d'exception. Le Chef Exécutif Alexandre Caillaud y révèle un subtil mélange de saveurs sur une touche languedocienne entre produits de saison cueillis au potager et poissons de Méditerranée. S'accordant à la sélection exquise des vins du Domaine, les menus transportent dans un univers de plaisir inégalé. Les espaces intimistes marient harmonieusement luxe discret et atmosphère chaleureuse, depuis les salons à la décoration raffinée jusqu'à la terrasse baignée de soleil, en passant par le cube de lumière côté véranda. Pour un déjeuner d'affaires ou un dîner, Marcelle invite à savourer l'instant présent.

1, bd Philippe Lamour, Castelnau-Le-Lez, 04 67 07 26 00,
domainedeverchant.com, reservation@verchant.com
f @Domaine de Verchant Hôtel & Spa
@domainedeverchant_official

