



HR Hôtel & Spa Marin présente l'Arnerault, sa nouvelle Table gastronomique à deux pas de l'Atlantique

Le HR Hôtel & Spa Marin vient d'ajouter une nouvelle et délicieuse dimension à son éventail de prestations 5 étoiles. L'hôtel de la Flotte en Ré a inauguré cet été une toute nouvelle table gastronomique baptisée *l'Arnerault by HR*. Entre gastronomie française et influences japonaises, cet établissement exclusif mélange subtilement produits du terroir et saveurs venues du pays du soleil levant. Avis aux gourmands et aux gourmets ! Cap sur l'île de Ré pour un inoubliable voyage des papilles !

Adresse d'exception pour parenthèse raffinée, le HR Hôtel & Spa Marin a toujours misé sur une restauration finement élaborée, mêlant cuisine haut de gamme et authenticité. Face à la mer, la terrasse du *HR Beach Brasserie* était déjà le rendez-vous incontournable de tous les amateurs de saveurs *made in île de Ré*. On peut désormais y ajouter l'expérience haut de gamme de *l'Arnerault by HR*, aussi innovante que dépayssante.

L'Arnerault by HR, une inspiration méTissée



Baptisé l'Arnerault à l'image de la plage de sable fin qui borde l'hôtel, le nouveau restaurant *L'Arnerault by HR* affiche d'emblée son inspiration métissée. Placé sous la direction du talentueux chef japonais Shoichi Onose, il propose une nouvelle approche de la gastronomie et une expérience centrée sur la créativité, l'exclusivité et la qualité des mets. Un voyage inédit vers un savoureux ailleurs qui mélange subtilement délices culinaires et sérénité.

Véritable « chercheur en gastronomie », le Chef Shoichi Onose a toujours été guidé par ses deux passions : la cuisine française et le goût de l'innovation. Créatif et passionné, ce cuisinier japonais a débuté sa carrière dans un restaurant gastronomique français à Tokyo. Arrivé dans l'hexagone, il a officié dans plusieurs établissements étoilés, notamment au restaurant Georges Blanc (3 étoiles Michelin). Les parti-pris de ce fervent adepte de la gastronomie de notre pays ? Expérimenter avec des ingrédients frais et locaux pour revisiter des plats traditionnels français ; les rehausser de touches japonaises pour un plaisir gustatif unique.

Ainsi, sur la carte du *L'Arnerault by HR*, chaque plat est une véritable œuvre d'art culinaire mettant en valeur des mets de la terre et de la mer, subtilement relevés d'une touche japonaise. Coques et moules de la pêche du jour se voient notamment sublimes par la finesse du shio kombu, subtil mélange d'algues, de mirin et de sauce soja. Servi dans un cadre intimiste de 20 couverts, ce menu exclusif de 8 plats est proposé en soirée les mercredis, jeudis, vendredis et samedis, ainsi qu'en formule déjeuner le dimanche.

La HR Beach Brasserie, TouT'es les saveurs de l'île de Ré



Envie de profiter pleinement du cadre magnifique du HR Hôtel & Spa Marin ? On opte pour la majestueuse terrasse du *HR Beach Brasserie*, avec vue sur l'océan à l'infini. Ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner, le *HR Beach Brasserie* propose une carte de brasserie soigneusement élaborée qui met à l'honneur les meilleurs producteurs de l'île de Ré. Aux commandes de cet établissement bien connu des habitués de la Flotte, on trouve le Chef Adrien Formica, formé dans plusieurs établissements référencés Michelin.

D'abord formé comme cuisinier, Adrien Formica s'est ensuite passionné pour la pâtisserie. Désormais, cet ancien chef pâtissier de « La Dame de Pic » d'Anne-Sophie Pic mélange joyeusement cuisine et pâtisserie pour composer une carte inspirée par le rythme des saisons. Amoureux des légumes, des agrumes et des herbes, le Chef Adrien Formica aime mélanger inspirations françaises et italiennes, mais aussi chinoises et sud-américaines. Sans oublier une belle mise en valeur des produits de l'île de Ré.

Ainsi, on retrouve sur la carte une large proposition de mets terre et mer et une carte d'écaille amoureusement sélectionnée par le Chef écailler. . Du bigorneau à la langoustine en passant par le homard Européen ... qui nous attend dans son vivier. Sans oublier une sélection de vins et de champagnes triés sur le volet par le sommelier maison. Ajoutés aux incontournables desserts et à la vue sur l'Atlantique à 180°, tous les ingrédients sont réunis pour expérience qui comble les sens !



Pour en savoir plus : Après avoir repris l'établissement il y a 3 ans, les propriétaires ont rénové l'hôtel de fond en comble pour lui conférer une nouvelle identité étoilée. Une élégante mise en beauté qui allie prestations exclusives et esprit délicieusement île de Ré. Entièrement redesignées, les 38 chambres et suites du HR Hôtel & Spa Marin sont autant de cocons de sérénité. D'une superficie allant de 21 à 78 m², elles disposent toutes de terrasses privatives équipées de chaises longues avec vue sur le jardin ou sur le front de mer. Chaque hébergement est unique et élégamment décoré. L'omniprésence du bois est rehaussée d'une palette de couleurs lumineuses et de pièces de mobilier chinés. Autre atout 5 étoiles, le Spa Marin de l'Hôtel HR accueille les clients en séjour 100% bien-être ou en formule journée.

Informations pratiques :

Restaurant *L'Arnerault by HR*

Jeudi, vendredi et samedi soir

Formule de 8 plats : 125 €

Restaurant *HR Beach Brasserie*

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h

Le midi (sauf le dimanche et jours fériés) :

- Formule entrée-plat ou plat-dessert : 28 €
- Formule entrée-plat-dessert : 34 €

Crédit photos : agence VERRI

HR Hôtel & Spa Marin

44 avenue de la Plage - 17630 La Flotte

Réservation restaurant au 05 46 09 60 70

www.hotel-le-richelieu.com

[pour des raisons de référencement, l'hôtel utilise encore la précédente url mais le nom de l'hôtel est bien **HR Hôtel & Spa Marin**]

--

