

NOUVELLE SCÈNE GASTRONOMIQUE AU BYBLOS

*Le Jardin*  
**ARCADIA**

SAINT-TROPEZ



**LE CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL, NICOLA CANUTI A CRÉÉ DES EXPÉRIENCES CULINAIRES PLEINES DE GÉNÉROSITÉ, ANIMANT TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE DU PETIT-DÉJEUNER, EN PASSANT PAR LE DÉJEUNER JUSQU'AU DÎNER.**

**A L'HEURE DU DÉJEUNER**, on découvre la carte élégante et tout en légèreté du **Jardin d'Arcadia**, composée de plats équilibrés, savoureux et délicats que le chef a conçu spécialement pour le déjeuner.

Apothéose des « **Garden Bowl** », élégante réinterprétation des **classiques salades César et niçoise**, garnies avec les légumes du potager\*, ou le répertoire **des incontournables club sandwich et burger** et les grands classiques de poissons et viandes ou encore l'histoire des pinsas à découvrir ou redécouvrir.



**A L'HEURE DU DÎNER**, Arcadia devient un lieu de partage et d'émotion gustative aux saveurs méditerranéennes.

Dans une atmosphère paisible à la lumière tamisée, et entourée de végétation à l'instar des palmiers qui trônent autour de la terrasse, on se laisse guider pour un voyage culinaire plein d'élégance aux accents méditerranéens proposé par le chef.

Une carte inspirée où dialoguent classiques incontournables et créations hautes en couleur, à l'image du plat signature, les « **petits farcis** ». Ils sont cuisinés avec les légumes provenant du potager Byblos, garnis délicatement et mis en scène dans les tajines créés par **Agnès Sandahl**.



**QUANT AU CHEF PÂTISSIER GEOFFREY TURPIN**, il ponctue la scène avec des mets sucrés, parfumés et parfois épicés. Il met en scène les douceurs sucrées avec l'association de saveurs inédites à l'image de son dessert « **Chocolat et olives de Provence** », un crémeux chocolat agrémenté d'olives noires hachées et accompagné d'une glace à l'huile d'olive.



UNE CUISINE IMAGINÉE À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, CEUX CULTIVÉS AVEC PASSION AUPRÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX ET LA RICHESSE DU POTAGER À QUELQUES PAS DU RESTAURANT (+ DE 50 VARIÉTÉS DE FLEURS, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES) LUI OFFRE UNE PARTITION IMMENSE.

LES CARTES SE DESSINENT AU GRÉ DES SAISONS.



**OUVERT POUR LE DÉJEUNER DE 12H À 18H  
POUR LE DÎNER DE 20H À 22H30**

**50 couverts**  
**Chef exécutif : Nicola Canuti**  
**Chef pâtissier : Geoffrey Turpin**

**04 94 56 68 19 / [www.byblos.com](http://www.byblos.com)**