

## Le chef varois Sébastien Sanjou de retour au mythique Hôtel La Voile d'Or Saint-Jean-Cap-Ferrat

Amoureux de la Côte d'Azur, Sébastien Sanjou a imaginé une pléiade de recettes mettant à l'honneur la Méditerranée, l'arrière-pays Niçois et ses mille et un trésors.

À la table gastronomique, les produits de la terre (petit épeautre de Sault, tomates de plein-champs) et de la mer (loup, moules de Tamaris, maigre de pays) sont magnifiés. Les assiettes sont ensoleillées et raffinées. À l'abri des regards indiscrets, le restaurant de la plage privée propose quant à lui une cuisine fraîche et légère, poissons grillés et salades. Au bar, l'ambiance est à la convivialité avec une sélection de tapas.

Afin de retranscrire sa vision axée sur le respect du terroir, le chef étoilé s'est entouré d'un trio talentueux : au restaurant gastronomique, Alexis Aubin avec qui il a collaboré pendant six années au Relais des Moines ; au restaurant de la plage, Sébastien Blin ; et pour régaler les becs sucrés, le chef pâtissier Pascal Pigasse (ex-Grand Hôtel de Cannes).



**LA VOILE D'OR**  
7 avenue Jean Mermoz  
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

[www.lavoiledor.fr](http://www.lavoiledor.fr)

Réservation :  
Tel. + 33 04 93 01 13 13  
Mail : [restauration@lavoiledor.fr](mailto:restauration@lavoiledor.fr)

---