



Ciro's la nouvelle table gastronomique marine de La Baule les pieds dans le sable

Référence culinaire et lieu iconique de la haute société depuis 1920 à Deauville, Le Ciro's ouvre une nouvelle table sur la plage de l'Hermitage. Porté par le murmure des vagues et l'infini de l'horizon, cet écrin précieux célèbre la mer dans toute sa splendeur. Une invitation à savourer l'exceptionnel, dans un cadre où le temps semble suspendu. Installé depuis plus d'un siècle sur les côtes normandes, c'est désormais sur les rivages bretons que Ciro's perpétue l'esprit des grandes tables côtières.

Entre élégance et histoire marine

La décoration signée Friedmann & Versace, offre une ambiance yacht club au charme intemporel où bois laqué, laiton et teintes marines profondes se mêlent en une harmonie subtile. Chaque élément décoratif - à l'image des fresques aux motifs marins ou des délicats ornements en coquillage - a été soigneusement sélectionné par ce duo d'architectes d'intérieur les plus en prisés du moment. L'élégance se poursuit sur la magnifique terrasse posée sur le

sable, offrant une escale plein soleil avec l'océan comme seul voisin.

L'art de Sublimer les produits de la Mer

A la carte, c'est toute la richesse des saveurs marines qui s'exprime. Le chef Yannick Hochet sublime les produits de la mer omniprésente, et privilégie les circuits courts. On y retrouve les coques de la Baie et beurre aux algues, le fin ceviche de maquereau, les fameuses Langoustine du Guilvinec, les linguines au homard des côtes bretonnes ou les poissons entiers "de la criée du jour". Au dessert, place aux grands classiques gourmands et à l'incontournable Bucket de mini-madeleines encore tièdes.

Plus qu'un restaurant, c'est une institution bercée par les vagues, célébrant l'art de vivre à la française. Déjeuner chic caressé par la brise marine, dîner au coucher du soleil devant la mer scintillante... L'instant devient inoubliable.