

CAP D'ANTIBES • BEACH HOTEL

L'ART DE VIVRE EN TROIS RENDEZ-VOUS

Cet été, le Cap d'Antibes Beach Hotel vous embarque pour trois soirées d'exception, mêlant hédonisme culinaire, vibrato festif et instants suspendus. Ciel, mer et lumière en toile de fond, chaque rendez-vous devient une invitation au voyage.

2 ÉTOILES, 4 MAINS, 6 ESCALES

VENDREDI 11 JUILLET, À PARTIR DE 19H30, RESTAURANT LES PÊCHEURS

Une croisière gastronomique à six escales, guidée par deux étoiles de la cuisine française : **Nicolas Rondelli**, chef du restaurant Les Pêcheurs*, invite **Thomas Danigo**, chef du restaurant Galanga* à Paris, pour **un dîner à quatre mains**. Un menu comme un itinéraire sensible, au fil d'une Méditerranée réinventée, entre raffinement iodé, textures ciselées et parfums d'ailleurs. **Sous les lumières de la baie et le souffle des embruns, la table devient scène, le dîner un récit.**

[RÉSERVER](#)

BABA FAIT SON 14 JUILLET

LUNDI 14 JUILLET, DÈS 19H30, RESTAURANT BABA

Et si le 14 juillet se vivait en rythme, les pieds dans le sable et le cœur léger ? **Au restaurant Baba**, les verres tintent, les bras se lèvent, portés par de la musique live aux accents ensoleillés. Autour des grandes tablées, on savoure **des mezze colorés, des grillades au mangal fumantes et des douceurs à faire danser les papilles**. Un 14 juillet d'ailleurs, entre Antibes et Jaffa, bercé par les parfums du Levant, entre plage et étoiles.

[RÉSERVER](#)



CAP D'ANTIBES • BEACH HOTEL

L'ART DE VIVRE EN TROIS RENDEZ-VOUS

GRANDS METS, GRANDS VINS

VENDREDI 25 JUILLET, À PARTIR DE 19H30, RESTAURANT LES PÊCHEURS

Le Chef Nicolas Rondelli et le Chef sommelier Cyril Jaegle orchestrent à quatre mains une partition gastronomique et œnologique en quatre escales, pensée comme **un dialogue entre la mer et la vigne**. Des accords subtils, précis, inspirés, où chaque plat s'accorde à un vin comme à une lumière, chaque gorgée prolonge une émotion culinaire. Une soirée pour esthètes, un dîner pour épicuriens.

RÉSERVER



*Trois soirées comme autant de moments suspendus, entre horizon marin et lumières d'été.
Au Cap d'Antibes Beach Hotel, le temps s'étire, les sens s'éveillent, et chaque instant devient un souvenir en devenir.*



BABA : LE GOÛT DU LARGE, LES PIEDS DANS L'EAU

BABA, c'est une adresse qui respire. Un lieu qui s'étire entre les heures, les rires et les embruns.

Sur la plage du Cap d'Antibes Beach Hotel, la mer clapote, les assiettes chantent. À l'heure estivale, la carte s'étire, le soleil inspire... Quelques nouveautés viennent s'ajouter aux incontournables, pour prolonger les saveurs du Levant tout l'été. Une partition iodée, enflammée, joyeusement inattendue, composée par Assaf Granit, chef étoilé aux parfums voyageurs. De midi à minuit, le décor ne cesse de bouger : on y déjeune entre deux plongeurs, on y dîne dans la lumière qui descend, on y prolonge la soirée autour de cocktails signature aux parfums levantins.

Dès 10H00 et jusqu'à 1H00, le bar en rotonde célèbre l'insouciance, en faisant vivre la carte tout au long de la journée. Ici, on vit en Méditerranée.



ENTRE FEU ET FRAÎCHEUR

L'été, la cuisine prend le large. **La braise se fait plus intense**, l'assiette plus charnelle. De nouvelles recettes s'invitent sur le grill, entre inspirations levantines et envolées créatives : chairs saisies, sauces vibrantes, twists inattendus. On y croise une escalope dorée au sumac, un poulpe en tension, des côtelettes qui jouent les équilibristes entre tradition et modernité.

Plus loin, c'est la mer qui s'adoucit. Le poisson s'ouvre à la douceur d'un fruit, les crustacés se laissent attraper par les herbes fraîches, une pastèque s'invite dans une salade aussi vive que la lumière. Des plats à fleur d'eau, qui rafraîchissent l'instant autant qu'ils éveillent le palais.

[DÉCOUVRIR LA CARTE](#)



UNE TABLE, UN HORIZON

BABA a été pensé comme un souffle. Blanc, brut, ouvert. Réimaginé par **Bernard Dubois**, en ligne directe avec la mer. Le bois, la pierre, l'ombre et la lumière composent un décor simple, habité. On s'y attarde. On y revient.

Cet été, BABA se vit autant qu'il se goûte. Cap sur le Sud.

[RÉSERVER UNE TABLE](#)

