



Le nouveau restaurant du Cap-Ferret dévoile sa carte été

L'établissement vient de rouvrir ses portes après une rénovation totale. Nouveau propriétaire, nouveau design architectural mais surtout, le salon de thé mythique propose désormais un service de restauration à table

Valoriser les saisons et producteurs locaux

A la carte, des plats font la part belle aux produits bruts et locaux. Pour commencer, le **chef Jean-François Feuillette** propose des entrées à partager : huîtres du Banc d'Arguin, accras de thon, pinsa artichaut & truffe, houmous, burrata, tarama blanc sauvage au caviar du bassin...

Côté **plats signatures**, le Poulpe grillé plancha au piment d'Espelette et chorizo et les Ravioles à la truffe comblent les becs fins...

Pour terminer en beauté : l'assiette de fromage de la Laiterie Gilbert pour ensuite choisir entre le fameux Baba au rhum vanille de la famille Oksen ou le Paris-Frédélian...



Chef Jean-François Feuillette



Poulpe grillé plancha piment d'Espelette et chorizo

Un cadre hors du temps

La décoration résolument tournée vers l'époque Art Déco, est une **ode aux années 30**, période d'une incroyable richesse décorative. Un jeu de couleurs, graphismes et matières ancrent le lieu dans notre époque. Au sol, la mosaïque qui avait disparu sous plusieurs couches de carrelage retrouve toute sa majesté...

D'une superficie totale de près de 400m², le nouveau Fredélian propose **3 espaces de restauration** répartis sur 2 niveaux. Côté rue, les kiosques proposent des glaces, gaufres et petits plaisirs à déguster tout en flânant sur le boulevard. A l'intérieur, un salon de thé et restaurant de 160 places, sur deux niveaux. Cerise sur le gâteau, l'extérieur aménagé offre un point de vue imprenable sur la Dune du Pilat...



Baba au rhum



Paris-Frédélian