



EMINENTE

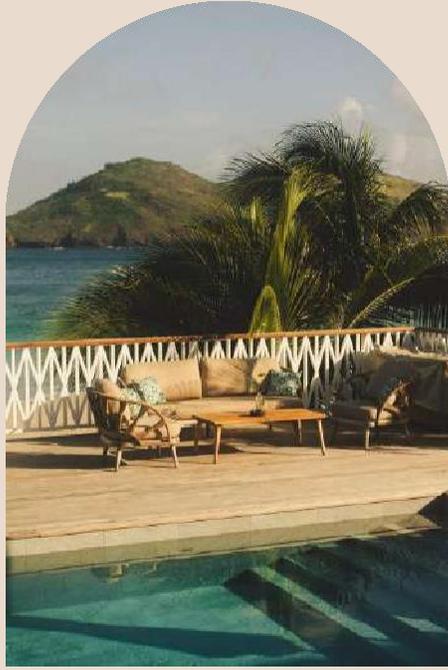
RON DE CUBA



QUAND CUBA RENCONTRE SAINT BARTHELEMY







LE BAR DE LA
CASE DU CHEVAL
BLANC DEVIENT
LA CASE
EMINENTE





JEAN IMBERT, CHEF DE LA CASE EMINENTE

Jean Imbert, chef de la Maison Cheval Blanc St-Barth s'associe au rhum cubain Eminente à partir du 6 Novembre pour quelques mois. Ensemble, ils créent une carte de tapas et de cocktails aux saveurs inspirées des Caraïbes.

Seule propriété de la région possédant la prestigieuse distinction palace, Cheval Blanc St-Barth incarne l'élégance à la française.

A la carte du restaurant La Case, Jean Imbert propose une découverte des richesses de la région et des produits locaux.

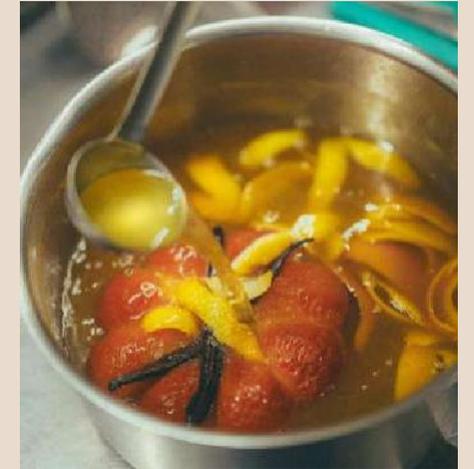
Ôde aux Caraïbes, cette association entre ces artisans de la nature, s'inspire des deux îles emblématiques pour révéler toutes les saveurs de la région.





UN BAR AUX ALLURES DE *PALADAR* CUBAIN

Le bar, quant à lui, prend des allures de *Paladar* cubain (restaurant et bar au sein d'une maison de famille), dans un charme suranné, décoré avec des objets de seconde main.



DES SAVEURS LOCALES

Une carte de 5 tapas sera proposée par le chef Jean Imbert, inspirée des saveurs insulaires entre Saint-Barthélemy et Cuba, et certains clins d'œil comme le baba à partager au rhum Eminente Gran Reserva 10 ans.





UNE CARTE DE COCKTAILS EMINENTE

Retrouvez à la carte des cocktails, des notes d'ananas rôti, de gingembre confit et de fruit de la passion dans un Aguardiente daiquiri ou un Dark daiquiri.



UN RHUM RICHE ET STRUCTURÉ

Eminente est élaboré au centre de Cuba par César Martí, *Primer Maestro Ronero* du pays. Le maître rhumier puise son inspiration dans les eaux-de-vie de mélasse cubaines du XIXème siècle, caractérisées par leur complexité aromatique.





POUR DÉCOUVRIR CETTE EXPERIENCE :

La Case Eminente à Cheval Blanc St-Barth est ouverte
tous les jours de 17h à 22h30.

Réervations au +590 590 27 61 81
ou sur La Case, restaurant St-Barth | Hôtel Cheval
Blanc St-Barth



