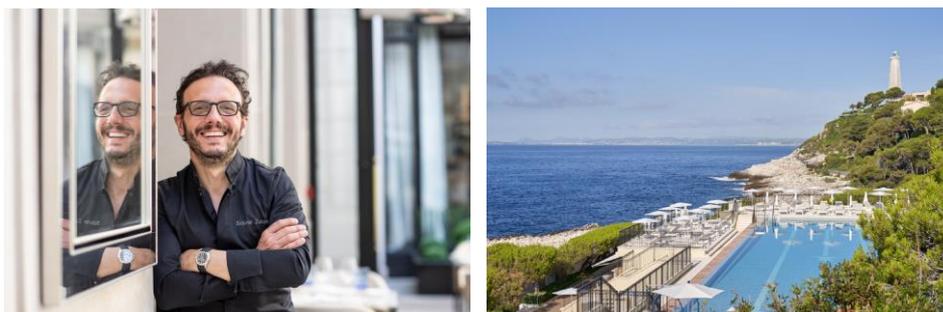




GRAND-HÔTEL  
du Cap-Ferrat  
A Four Seasons Hotel

**Du 3 au 6 août, le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel accueille le Chef Simone Zanoni du restaurant étoilé Le George pour un menu pop-up au Club Dauphin.**

*Les clients auront le plaisir de savourer la cuisine méditerranéenne du Chef Zanoni avec des plats signatures ensoleillés proposés pour le déjeuner, et de savoureux amuse-bouches servis pour l'Aperitivo au Bar.*



Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel accueillera du jeudi 3 août au dimanche 6 août, le Chef Simone Zanoni du restaurant parisien étoilé Le George, pour un pop-up au Club Dauphin.

Le Chef proposera plusieurs des plats emblématiques du restaurant autour de la célèbre piscine à débordement offrant une vue spectaculaire sur la Méditerranée. Au Bar de l'Hôtel, le Chef préparera également des amuse-bouches à déguster lors d'un aperitivo à l'italienne.

Le Chef Simone Zanoni est à la tête du restaurant étoilé Le George, un des restaurants du Four Seasons Hotel George V à Paris, depuis 2016. Il a reçu une étoile Michelin en 2017 et une étoile verte décernée par le célèbre guide en 2020. Au George, Simone propose une cuisine moderne de style méditerranéen conçue pour le partage, emmenant les gourmets dans un voyage entre la Côte d'Azur et l'Italie du Nord. Connu pour sa bonne humeur et son style décontracté, Simone crée des plats savoureux qui font écho à l'atmosphère conviviale qui règne en Italie.

Pendant quatre jours, les clients du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, auront ainsi le privilège de pouvoir découvrir certains des plats emblématiques du George au Club Dauphin, avec un menu pop-up venant compléter le menu estival du restaurant. En entrée seront proposés le homard grillé servi avec un tian de tomates ; le vitello tonnato; et une exquise tarte tatin aux tomates confites agrémentée d'une glace au cacio e pepe.

Pour poursuivre, Simone préparera ses fameux agnolotti del plin, des raviolis de veau braisé avec des pleurotes nappés de jus de viande, ainsi qu'une sole rôtie avec une vinaigrette au basilic. Une douceur rafraîchissante aux fraises, meringue et basilic, et un dessert piémontais aux noisettes et au citron d'Amalfi viendront parfaire ce repas.

En fin de journée, les clients pourront déguster sur la terrasse du Bar, une sélection de crudos du George, servis sous les pins d'Alep face à la mer. Pour cet aperitivo, Simone a élaboré une sélection d'amuse-bouches méditerranéens composés d'arancini au thon épicé et au safran, d'huîtres à la vinaigrette de truffe et de citron, et d'une station de culatello italien servi sur une focaccia tout juste sortie du four.

Une « pasta » master class sera proposée sur inscription le 4 août de 10h30 à 12h au Dauphin Lounge.



GRAND-HÔTEL  
du Cap-Ferrat  
A Four Seasons Hotel

**Informations & Réservations :**

**Pop-up menu Le George par Simone Zanoni au Club Dauphin**

Du jeudi 3 au dimanche 6 août

Proposé au déjeuner entre 12h et 16h

Réservations par mail [clubdauphin.capferrat@fourseasons.com](mailto:clubdauphin.capferrat@fourseasons.com) ou par téléphone au (0)4 93 76 50 92

**Aperitivo au Bar du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel**

Sélection d'amuse-bouches méditerranéens créés par Simone Zanoni

Servi au Bar entre 18h et 21h

**Pasta Master Class avec Simone Zanoni**

Le 4 août de 10h30 à 12h

Démonstration suivie d'une dégustation au Dauphin Lounge

Places limitées à 12 participants

250€ par personne

Réservations par mail [clubdauphin.capferrat@fourseasons.com](mailto:clubdauphin.capferrat@fourseasons.com) ou par téléphone au (0)4 93 76 50 92