



L'Hôtel Barrière L'Hermitage La Baule inaugure son nouveau restaurant : Le Pavillon



Le restaurant principal de l'Hermitage La Baule dévoile une toute nouvelle ambiance. Aménagé comme un jardin d'hiver au cœur de l'hôtel, le Pavillon accueille ses convives à toute heure de la journée dans une végétation luxuriante. Pour répondre aux envies de charme authentique tant dans le décor que dans l'assiette, cet écrin bucolique propose une cuisine de jardin savoureuse avec des produits de grande qualité.

Avec ses 80 couverts, le Pavillon est baigné de lumière grâce à sa majestueuse hauteur sous plafond et ses grandes fenêtres. La salle plonge les convives dans une ambiance végétale où la moquette aux motifs fleuris, les arbres fruitiers et les nuances de vert donnent un vent de fraîcheur minérale. Quant à la terrasse, elle laisse présager des apéritifs qui traînent ou des dîners qui ne veulent pas finir aux beaux jours.

Le Chef Yannick Hochet partage une cuisine de produits, généreuse et joyeuse, clin d'œil au meilleur de la côte Atlantique. Langoustines, rôties, côte de boeuf et desserts aux fruits du verger se savourent sans culpabilité. Au déjeuner, priorité à la fraîcheur avec des grillades parfumées et des salades généreuses à savourer dans un écrin chaleureux.

Au dîner, les plats sophistiqués et les desserts gourmands font écho aux délices de la presqu'île.

Dans l'air du temps, L'Hermitage La Baule dévoile une nouvelle expérience culinaire complète portée par l'ouverture du Pavillon, et l'inauguration prochaine du Ciro's La Baule sur la plage de l'hôtel.

