

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



GRAND-HÔTEL  
du Cap-Ferrat

A Four Seasons Hotel



**« La Table du Potager », la nouvelle expérience épicurienne proposée par le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel**

*Les clients du palace pourront déguster un menu champêtre concocté par le Chef étoilé Yoric Tièche et le Chef Pâtissier Pierre-Jean Quinero, tout en profitant d'une vue d'exception sur la Côte d'Azur.*

C'est à quelques minutes du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, sur les hauteurs de Villefranche-sur-Mer que le Chef Yoric Tièche à la tête du restaurant étoilé Le Cap\* a choisi d'établir son potager. Surplombant la presqu'île du Cap Ferrat et offrant l'une des plus belles vues sur la Méditerranée, ce lieu d'exception offre des conditions optimales pour la culture des légumes qu'il affectionne particulièrement et que l'on retrouve dans nombreux de ses plats.

Ce petit paradis où poussent tomates, courgettes, aubergines, choux, pois et toutes sortes d'herbes aromatiques sera disponible dès le mois de mai pour les clients de l'Hôtel désireux de vivre une expérience culinaire au plus près de la nature. Invitant à profiter de la douceur de vivre emblématique de la Côte d'Azur, cette table du potager à flanc de colline propose une immersion dans un lieu enchanteur face à un panorama à couper le souffle sur toute la côte, de Nice à Monaco.

Le mobilier en bois aux accents rustiques, une nappe en lin léger et des centres de table aux couleurs vives constitués de fruits et de légumes de saison contribuent à créer une ambiance à la fois chic et champêtre, parfaite pour un repas en amoureux ou une célébration en famille ou entre amis. Des fleurs fraîchement coupées et un feuillage vert foncé dans de jolis pots ornent la table, tandis que des services de vaisselle dans des tons vert sauge et jaune ajoutent une touche de style provençal. Le soir, des lanternes en verre et des bougies créent une atmosphère merveilleusement romantique.

Les convives sont invités à déguster un verre de champagne accompagné d'amuses-bouches tout en profitant de la sublime vue. Le Chef Yoric Tièche a concocté une sélection de plats de saison aux notes ensoleillées : thé glacé à la tomate, courgettes, figues, salade de légumes & anchois, ainsi qu'une savoureuse sélection de desserts rythment ce pique-nique où les plats se partagent en toute convivialité.

L'expérience inclut un tour du potager avec le maraîcher Bastien partageant ses conseils sur la meilleure façon de cultiver les légumes de saison et invitant à la découverte de quelques secrets des plantes aromatiques.

Disponible pour le déjeuner et le dîner d'Avril à Octobre, à partir de 1700€ pour deux personnes

