

ROC SEVEN CAP FERRET

Alternant entre les pistes de neige et les dunes de sable, associés à Claudia et Glen De Unger, Véronique et Stéphane Vidoni ont souhaité, grâce au Roc Seven poursuivre la proposition faite sur leurs établissements alpins, des Menuires, Val Thorens et Courchevel. Située au Cap Ferret, cette nouvelle adresse, aux allures de carte postale, entend bien pour la seconde saison consécutive, devenir le rendez-vous incontournable des locaux et des gens de passage.

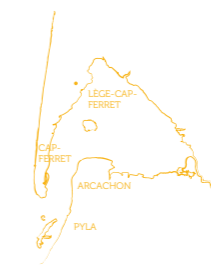


Véronique & Stéphane

Anciennement connu sous le nom de Mascaret et désormais rebaptisé, l'établissement a été entièrement rénové par ce couple spécialisé dans la restauration et l'hôtellerie haut de gamme, pour lui redonner l'âme et la chaleur de leurs origines. Terre cuite Catalane, cactus de Costa Brava, niches à la Grecque, à l'affût des tendances et passionnée d'architecture Véronique a su intégrer à la décoration du restaurant, des objets de formes

organiques, de la céramique, qui dans un camaïeu de sable, d'écru et de terra cotta, soulignent l'assemblage des matières et la beauté des plats. Influencée par la cuisine ensoleillée de la côte Méditerranéenne et subtilement marquée par les saveurs de la grillade, la carte estivale du Roc Seven invite au voyage, à la convivialité. Côtes de veaux Milanaise, côtes de porcs Kintoa, tarama à la truffe, poulpes, turbos grillés et tapas à partager complètent sans

fausse note, les pâtes et les pizzas, entièrement préparées sur place à base d'une farine de choix. Pour l'apéritif ou le déjeuner, spectaculaire et vertigineuse, à quelques mètres seulement du phare, les terrasses panoramiques du Roc Seven, offrent une vue sans pareille sur cette emblématique icône que nul, pas même à l'heure du repas, ne se lasse de contempler. ■



Horaires Ouvert de mai à mi-septembre	Roc Seven Cap Ferret 17 rue des Goélands, 33970 Leze Cap Ferret 05 56 03 75 74 capferret@rocseven.com fahrenheitseven.com @rocseven_capferret	
---	--	--