

COTE

M A G A Z I N E

ART & HORLOGERIE

Art & Timewear



7305 - 223 - F : 6,00 € - RD



MONACO - NICE - ANTIBES - CANNES - GRASSE - SAINT-TROPÉZ

www.cotemagazine.com

CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

Un festival de saveur à L'Acacia

Certains diront que c'est sa deuxième... Lui affirme que c'est sa véritable première saison. Le chef David Millet arrivé l'année dernière au piano de L'Acacia, le restaurant gastronomique du Château de la Messardière, a eu en effet tout l'hiver pour réfléchir à sa - vraie - nouvelle carte. Résultat, un festival de saveurs ! Cabillaud à l'unilatéral sur un lit de tétragone ; cromesquis de brandade ; fricassée de buccins liés de pesto de sarriette ; fines lamelles de poutargue... Ou encore volaille jaune des Landes, suprême à la peau croustillante, contisé au beurre d'herbes à tortue, garniture autour du céleri branche, rhubarbe et oxalide acidulée, pomme maxime, sauce suprême allégée et truffe.



A festival of flavours at L'Acacia. Some say it's chef David Millet's second year here, he considers it his first since after arriving in 2013 to head up the kitchens of L'Acacia, Château de la Messardière's gourmet restaurant, he has now had all winter to work out a new menu that is his alone. And the result is a festival of flavours!

Two examples: seared and flaked cod on a bed of New Zealand spinach, cod brandade cromesquis, fricassée of whelks with savory pesto, slivers of poutargue; supreme of crispy Landes chicken contised with turtle-grass butter, garnished with celery, rhubarb and oxalis, maxim potatoes, light truffle-scented supreme sauce.

161 route de Tahiti - Tél. 04 94 56 76 00



VILLA BELROSE SAINT-TROPEZ

Le luxe entre ciel et mer

Luxury between sea and sky

Situé au cœur de la Riviera, à Gassin, près de Saint-Tropez, ce Relais & Châteaux ***** bénéficie d'un emplacement unique, qui surprend même les personnes familières de la Côte d'Azur. Entre Saint-Tropez à droite et Sainte-Maxime à gauche, ce luxueux hôtel offre une vue spectaculaire sur la baie. Au-delà de cette situation exceptionnelle, la Villa Belrose impressionne également avec ses 40 chambres et suites au style classique et contemporain, sa cuisine étoilée servie dans un restaurant au décor haute couture, son luxueux centre de beauté et son service personnalisé.

Le restaurant Le Belrose, dirigé par le chef Thierry Thiercelin (1 étoile au Michelin), vous propose une fine cuisine méditerranéenne pleine d'imagination, de parfums et de saveurs, qui trouvent leurs racines dans des produits du terroir choisis avec soin.



In the heart of the Riviera, this Relais & Châteaux ***** hotel at Gassin near Saint-Tropez enjoys a unique location with a spectacular view out over the bay, between Saint-Tropez to the right and Sainte-Maxime to the left. In addition to this outstanding situation, Villa Belrose knows to impress through its 40 guestrooms and suites in contemporary classical style, its Michelin-starred cuisine served in a restaurant with haute-couture décor, its luxurious beauty center and its personalized service.

Le Belrose restaurant headed by chef Thierry Thiercelin (1 Michelin star) offers Mediterranean fine dining that is full of imagination, fragrances and flavours rooted in carefully selected terroir products.

Boulevard des Crêtes - 83580 GASSIN
Tel : +33 (0)4 94 55 97 97 - info@villa-belrose.com
www.villabelrose.com

SAVOR & SENS TRADITION

UN CONDIMENT TRÈS CHIC

La nouvelle gamme de crèmes de balsamique blanc surprendra les plus fins gourmets. À la mangue, au piment d'Espelette ou à la truffe blanche, cet assaisonnement relèvera en couleur vos salades de l'été.

Chic condiments. The new range of white balsamic creams will surprise the finest palates. This seasoning flavoured with mango, Espelette pepper or white truffle will liven up your summer salads.

www.savoretsens.com

