



GRAND-HÔTEL
du Cap-Ferrat
A Four Seasons Hotel

Les
DÉLICIES
du Cap



Sublimez votre repas de Noël à la maison et profitez de moments de partage uniques autour de la table.

Notre Chef étoilé Yoric Tièche et notre Chef Pâtissier Florent Margaillan ont créé une sélection de plats disponibles sur pré-commande et livrables à domicile, les 23 et 24 décembre 2020.

Des fiches explicatives vous permettront de suivre pas à pas les conseils du Chef pour dresser vos assiettes et éblouir vos convives.

-
Make the most of your Christmas meal at home and celebrate the spirit of giving and sharing.

Our Michelin-starred Chef Yoric Tièche and our Pastry Chef Florent Margaillan have crafted a selection of dishes available by pre-order only, with home delivery on 23rd and 24th December 2020.

Explanatory notes outline the Chef's suggestions on how best to assemble each dish, while detailed descriptions are provided to enhance the gastronomic experience for hosts and guests alike.

nos Chefs

YORIC TIECHE

Le Chef Yoric Tièche supervise tous les restaurants du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel. Originaire d'Aix en Provence, il puise son inspiration dans ses racines. Récompensé par une étoile au Guide Michelin, le restaurant Le Cap offre une cuisine à la fois contemporaine et élégante mettant en valeur le meilleur du terroir méditerranéen et provençal.

Chef Yoric Tièche is the gastronomic visionary behind all of the restaurants of Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel. Born in Aix en Provence, he draws inspiration from the traditional recipes of his home region. Le Cap Restaurant, awarded with one Michelin star, offers contemporary, sophisticated dishes that make the most of Provençal and Mediterranean produce.

FLORENT MARGAILLAN

Florent Margaillan, Chef Pâtissier et Champion de France de dessert 2010, réinvente depuis 2018 la carte des desserts des trois restaurants de l'Hôtel. Véritable gourmet, ses créations reflètent sa personnalité passionnée, dynamique, créative et gourmande.

Crowned French Dessert Champion 2010, Pastry Chef Florent Margaillan has curated the dessert menus of the Hotel's three restaurants since 2018. His gourmet creations are full of flair and creativity, reflecting his lively personality, dynamism and passion for food.



@yorictieche



@florentmargaillan



Les DÉLICES Salées

« La Côte d'Azur est une terre de grande richesse, baignée par la mer et le soleil. C'est dans ce terroir que je puise mon inspiration pour proposer une cuisine régionale authentique et raffinée. Cette année, j'ai souhaité décliner une offre de plats festifs, livrable à domicile pour que ce Noël soit plus que jamais un moment de partage et de convivialité ».

«With its temperate climate and fertile soil, the French Riviera has arguably some of the best growing conditions in Europe. I take inspiration from my surroundings, offering authentic and sophisticated regional cuisine. This year, I have decided to offer a range of festive dishes designed for sharing and conviviality, with home delivery made available for a relaxing and stress-free Christmas».

YORIC TIÈCHE



Les DÉLICES Salés

SAVOURY DELIGHTS

Foie gras de canard français IGP préparé par nos soins – verrine de 200g
Homemade IGP certified French duck foie gras – 200g terrine 45 €

Saumon des Îles Féroé fumé maison au poivre rose 200g
Home-smoked salmon from the Faroe Islands
seasoned with pink pepper 200g 35 €

Demi homard bleu breton comme une salade Russe
Half Breton blue lobster served with Russian salad 39 €

Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes et poireaux au beurre de Champagne
Breton scallops with Champagne buttered leeks 35 €

** Filet de sole sauvage en marinière de coquillages*
Wild sole fillets with shellfish à la marinière 40 €

** Blanc de volaille fermière choisi par « La Maison Lino » contisé aux truffes*
Free-range Maison Lino chicken breast with truffles 42 €

Camembert au lait cru 250g foisonné à la truffe, pain aux noix de nos boulangers
Unpasteurised truffle camembert (250g) with homemade walnut bread 32 €

**Poêlée de jeunes légumes de saison pour toute commande de Filet de sole et de Blanc de volaille*
Our wild sole and chicken breast dishes are served with pan-fried seasonal vegetables
*** Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais d'origine française*
All of our festive dishes are prepared using fresh French ingredients



La Bûche DE NOËL

« Cette création, tout en fraîcheur et gourmandise est le fruit d'une belle rencontre avec Joëlle Etienne, productrice d'agrumes d'exception. »

« This refreshing gourmet creation is made with lemons from Joelle Etienne's farm, renowned for producing top-quality citrus fruits. »

FLORENT MARGAILLAN

La bûche est une déclinaison autour du citron associant un sablé, un crémeux, un biscuit et une mousse avec un cœur coulant à la menthe glaciale du jardin, ornée d'une branche en sucre cristallisé réalisée à la main.

Decorated with a handcrafted crystallised sugar branch, the yule log is inspired by local citrus fruits, with a shortbread biscuit base, a layer of cream, and a smooth and silky mousse – all made with lemon – complemented by a centre infused with icy mint that is freshly picked from the Hotel's herb garden.



Les DÉLICES Gourmands

Florent Margaiïan a imaginé plusieurs douceurs à savourer en famille dont un traditionnel plateau des 13 desserts provençaux, un cake de Noël au pain d'épices et au citron, et de délicieux coffrets.

Florent Margaiïan has created a selection of sweet delights that are perfect to share with family, including a platter of 13 Provençal desserts, a Christmas cake, a gingerbread with a lemon centre, and a selection of gourmet assortment boxes.



Les DÉLICES Gourmands

Bûche de Noël citron Meyer menthe glaciale – 8 pers.

Meyer lemon / icy mint yule Log – serves 8 82 €

** Plateau des 13 desserts Provençaux – 750g*

Platter of 13 Provençal desserts – 750g..... 72 €

Cake de Noël – 350g

Christmas cake – 350g 35 €

** Coffret Gourmandises de Noël*

orangettes, truffes, nougats, calissons – 500g

Christmas assortment box

orangettes, truffles, nougat, marzipan – 500g 55 €

** Coffret truffes « chocolat signature de Florent » – 250g*

Chocolate truffle assortment box

featuring Florent's signature chocolate – 250g 35 €

** Toutes nos gourmandises sont confectionnées à base de notre recette de chocolat noir 69%*

Our sweet treats are made with 69% dark chocolate





La Carte DES VINS

WINE LIST

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic SA	70€
Bollinger Spéciale Cuvée SA	90€
Deutz Brut Rosé SA	90€

BOURGOGNE • BURGUNDY

Blancs – White

Chablis 2018 C. Moreau	50€
Rully 1 ^{er} Cru 2019 JM. Boillot	65€

Rouges – Red

Nuits-Saint-Georges 2015 D. Duband	90€
Volnay 2016 C. Maréchal	85€

BORDEAUX

Château Peyrat-Fourthon 2011 Haut-Médoc	75€
Saint-Estèphe de Calon-Ségur 2013 S ^t Estèphe	70€

MOELLEUX • DESSERT WINES

Jurancon « <i>Symphonie de Novembre</i> » 2016	
Domaine Cauhapé	65€
Maury 1996 Domaine Roc des Anges	70€

Les DÉLICES du Cap

« Les Délices du Cap » sont disponibles
sur pré-commande uniquement, avant le 20 décembre.
Pre-order only, before December 20th.

LIVRAISON - DELIVERY

- 23 décembre, toute la journée
December 23rd, all-day delivery

- 24 décembre, jusqu'à midi
December 24th, until noon

Tarif livraison : 15€

Delivery charge: 15€

Livraison offerte à partir de 100€

Free delivery for orders over 100€

Retrait sur place sur rendez-vous

Pickup available by appointment only

INFORMATIONS

Tel : +33 (0)4 93 76 50 50

Email : reservations.capferrat@fourseasons.com

GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT,

A FOUR SEASONS HOTEL

71 Boulevard du Général de Gaulle,

06230 SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

-

@FSCapFerrat

@FourSeasonsGrandHotelduCapFerrat

#lesdelicesducap