



GRAND-HÔTEL  
du Cap-Ferrat  
A Four Seasons Hotel

*Les*  
DÉLICIES  
*du Cap*



# Les DÉLICES 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 2022 (de 8h à midi).*

*Retrait sur place sur rendez-vous, les 23 et 24 décembre (jusqu'à midi)*

-

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 23<sup>rd</sup> and 24<sup>th</sup> December 2022 (from 8am to noon).

Pickup available by appointment only, on 23<sup>rd</sup> and 24<sup>th</sup> December (until noon)

# 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 Margailan, Chef Pâtissier - Champion de France de dessert en 2010 et élu meilleur Pâtissier Provence Alpes Côte d'Azur par Gault & Millau en 2022. 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 and best Pastry Chef Provence Alpes Côte d'Azur by Gault & Millau in 2022- Pastry Chef Florent Margailan 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 Salés

*« 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. J'ai souhaité décliner une offre de plats festifs, livrables 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. 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

- Foie gras de canard aux éclats de truffe, brioche et confiture* ..... 45€  
Duck foie gras with truffle slivers, brioche and jam
- Saumon fumé maison, crème citronnée et blinis* ..... 35€  
Homemade smoked salmon, lemonged cream and blinis
- Homard en salade, céleri rémoulade aux noisettes*..... 45€  
Lobster salad, celery root remoulade and hazelnuts
- Huîtres en gelée de pommes vertes au caviar Oscietre - 3 pièces*..... 40€  
Green apple jelly, oysters and Oscietra caviar - 3 pieces
- Suprême de volaille fermière aux morilles* ..... 45€  
Free-range chicken breast and morels
- Filet de bœuf au foie gras « Rossini » en croûte feuilletée* ..... 50€  
Beef fillet with foie gras "Rossini" in a puff pastry crust
- Filet de sole aux langoustines* ..... 45€  
Sole fish fillet
- Noix de coquilles St Jacques aux endives et chorizo*..... 35€  
Scallops with endives and chorizo
- Camembert au lait cru foisonné à la truffe* ..... 28€  
Raw Milk Camembert Cheese and truffles
- Gratin de pommes de terre truffées* ..... 12€  
Truffle and potato gratin

SAVOURY DELIGHTS



# La Bûche DE NOËL

FLORENT MARGAILLAN, le Chef Pâtissier du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat,  
A Four Seasons Hotel dévoile sa bûche de Noël 2022: « Souffle d'hiver ».

Florent Margaille, Pastry Chef of the Grand-Hôtel du Cap-Ferrat,  
A Four Seasons Hotel, unveils his Christmas log 2022: « Souffle d'hiver »

*Imaginée comme une envolée de flocons, à la façon d'une tempête de neige, cette bûche élégante et graphique est adaptée à toute la famille pour un moment de partage féérique.*

*Cette pièce unique est constituée d'une soixantaine de flocons de chocolat blanc façonnés à la main et saupoudrés de paillettes d'argent, soigneusement assemblés sur un biscuit moelleux aux marrons.*

*Le marron et la vanille présente tout au long de la dégustation lui confèrent de la rondeur et de la finesse en bouche.*

Inspired by a snowy winter wonderland, this elegant snowflake themed holiday cake is a beautiful way to share a special moment with loved ones.

Crafted with sixty delicately handmade white chocolate snowflakes, dusted with silver, are carefully assembled on a soft and savory chestnut biscuit. With delicate notes of vanilla and chestnut, the well balanced flavors, bring finesse to your festive holiday dessert.



# Les DÉLICES Gourmands

*Florent Margaille a imaginé plusieurs douceurs à savourer en famille dont un traditionnel plateau des 13 desserts provençaux, un pain d'épices aux fruits confits, un panettone « maison » et un délicieux coffret.*

Florent Margaille has created a selection of sweet delights that are perfect to share with family, including a platter of 13 Provençal desserts, a gingerbread with candied fruit and a gourmet assortment box.



# Les DÉLICES Gourmands

*Bûche « Souffle d'hiver » - 6/8 personnes ..... 90 €*  
*Intensément marron, parfumée à la vanille*  
Intensely chestnut, flavored with vanilla

*Plateau des 13 desserts provençaux – 750gr..... 72 €*  
Platter of 13 Provençal desserts – 750g

*Coffret Gourmandises de Noël*  
*Orangettes, pâtes de fruits, nougats, calissons – 500gr ..... 55 €*  
Christmas Assortment Box  
Chocolate orangettes, fruit candies, nougat, calissons – 500g

*Panettone « maison », agrumes et fleur d'oranger – 800gr..... 35 €*  
Homemade panettone with citrus and orange blossom – 800g

*Pain d'épices aux fruits confits – 750gr ..... 30€*  
Gingerbread with candied fruit – 750g

*\* Toutes nos gourmandises sont confectionnées à base de notre recette de chocolat noir 69%*  
*Our sweet treats are made with 69% dark chocolate*





# Les Cytifs DU CAP

*En cette période de fêtes, offrez à vos proches une expérience dont ils se souviendront.*

This holiday season, treat your loved ones with an experience they will remember.

*Nos cartes-cadeaux peuvent être utilisées pour des repas, des soins au Spa, et plus encore au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel.*

Our Gift Cards are redeemable for overnight stays, dining, spa treatments and more at the Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel.



## EXPÉRIENCES GOURMANDES / CULINARY EXPERIENCES

*Dîner "4 vagues" au restaurant étoilé Le Cap.  
Avec une coupe de champagne à l'aperitif à 198€ par personne - hors boissons.*

**Dinner "4 waves" at our Michelin-starred restaurant Le Cap.**  
With a glass of champagne for the aperitif at € 198 per person – excluding drinks.

*Déjeuner au restaurant du Club Dauphin.  
Dans la limite de 120€ par personne – hors boissons.*

**Lunch at Club Dauphin.**  
Within the limit of € 120 per person – excluding drinks.

*Dîner étoilé dans notre Jardin Secret.  
Dîner pour 2 personnes à 1300€- hors boisson.*

**Michelin-starred dinner in our Secret Garden.**  
Dinner for 2 persons at € 1300 – excluding drinks.

## EXPÉRIENCES BIEN-ÊTRE / WELLNESS EXPERIENCES

*Massage Signature. 75min – 305€  
Signature Aromatherapy Massage. 75min – € 305*

*Expérience Royale à Deux. 60min – 680€  
Royal Experience for Two. 60min – € 680*

*Soin du visage Signature « Les Jardins du Cap. 90min – 350€  
« Les Jardins du Cap » Signature Plumping Facial. 90min – € 350*

*Abonnement annuel au Spa / Club Dauphin. Disponible sur demande  
Spa / Club Dauphin annual membership. Available on request*

EXPERIENCES

*Les*  
**DÉLICIES**  
*du Cap*

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

**LIVRAISON - DELIVERY**

• 23 et 24 décembre (jusqu'à midi)  
December 23<sup>rd</sup> and 24<sup>th</sup> (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 les 23 et 24 décembre (jusqu'à midi)*  
Pickup available by appointment only on December 23<sup>rd</sup> and 24<sup>th</sup>  
(until noon)

**INFORMATIONS**

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

Email : [reservations.capferrat@fourseasons.com](mailto: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