

PRIVATE
DINING
experiences



GRAND-HÔTEL
du Cap-Ferrat
A Four Seasons Hotel

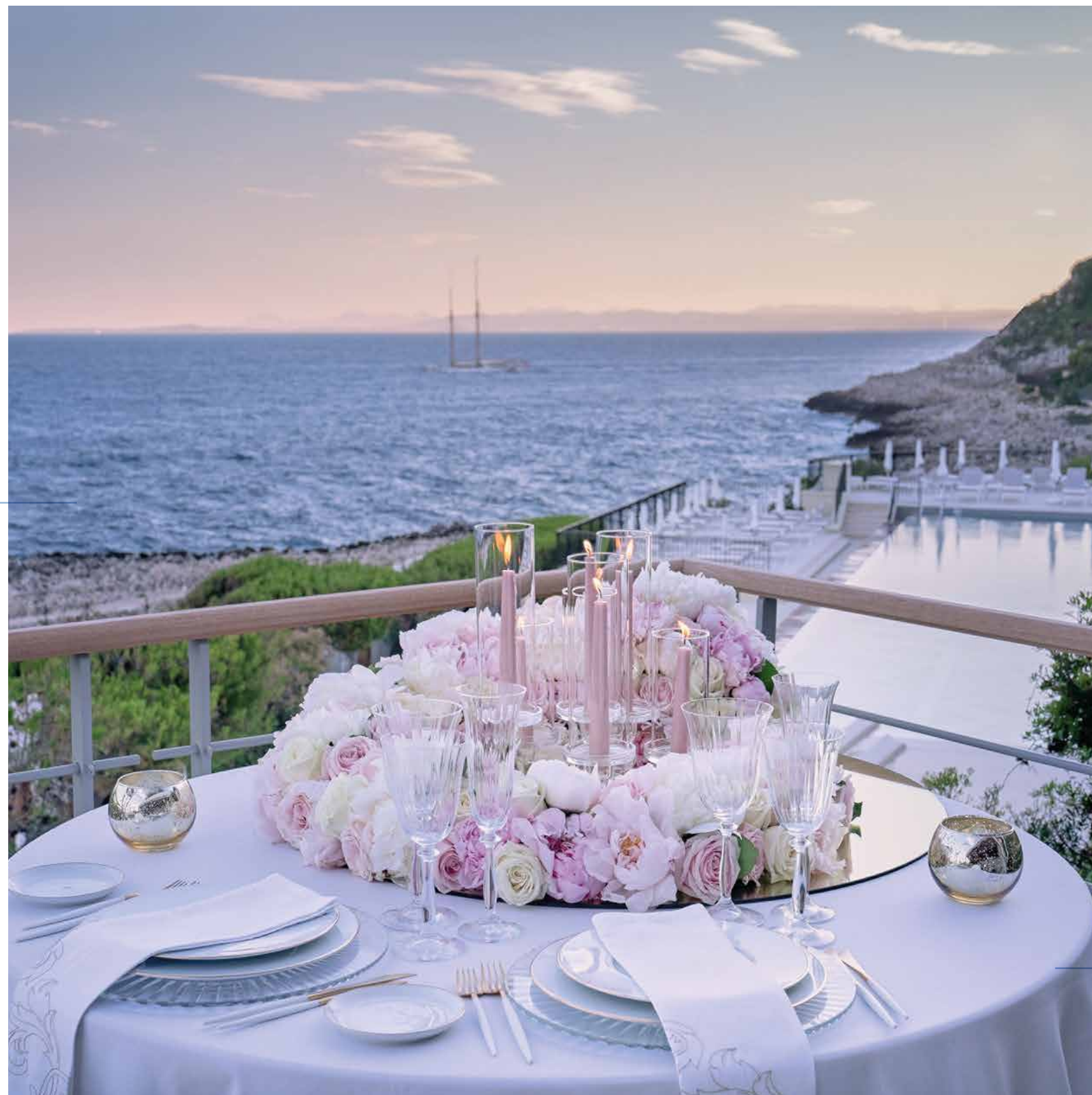
Evasions
GASTRONOMIQUES

Dîner ROMANTIQUE

Offrez-vous un tête-à-tête d'exception dans l'un de nos cabanas privés au Club Dauphin, face à l'un des plus beaux panoramas sur la Méditerranée.

À partir de 2860€ pour 2 pers.

boissons incluses



Romantic DINNER

Indulge in an intimate tête-à-tête at Club Dauphin in one of our private cabanas offering spectacular views of the Mediterranean Sea.

From €2860 for 2 pax

includes beverages

Déjeuner FACE À LA MER

Profitez d'un repas sur la terrasse panoramique de notre Dauphin Lounge avec bar privatif et personnel à votre disposition.

À partir de 1040€ pour 2 pers.

hors boissons



Lunch BY THE SEA

Enjoy a convivial lunch at our exclusive Dauphin Lounge overlooking the Mediterranean Sea, complete with private bar and personalised service provided by our dedicated team.

From €1040 for 2 pax

excludes beverages

Apéritif A BORD D'UN VOILIER PRIVÉ

Partez à la découverte du littoral au large des côtes de Saint-Jean Cap-Ferrat à bord d'un voilier, en sirotant une coupe de champagne et en dégustant un délicieux apéritif traditionnel « à la française ».

À partir de 2170€ pour 2 pers.

hors boissons



Sundowner ON THE MED

Discover the beauty of the French Riviera with your significant other aboard a romantic sailing boat. Sip fine champagne and enjoy traditional French amuse-bouches as you take in sublime views.

From €2170 for 2 pax

excludes beverages

Jardin SECRET

Savourez un moment d'exception dans l'intimité de notre jardin secret, entouré d'essences d'agrumes et de jasmin pour un dîner gastronomique sur-mesure, signé par notre Chef étoilé Yoric Tièche.

À partir de 1140€ pour 2 pers.

hors boissons



Secret GARDEN

Sit back in our leafy secret garden home to fragrant jasmine plants and lemon trees, and enjoy an intimate dinner prepared by our Michelin-starred chef Yoric Tièche.

From €1140 for 2 pax

excludes beverages

Pique-nique GOURMAND

*Réservez votre panier pique-nique
composé des meilleurs produits de saison
sélectionnés par notre Chef, à déguster
dans nos jardins ou à emporter.*

À partir de 136€ pour 2 pers.

hors boissons



included



French RIVIERA PICNIC

Order one of our delightful picnic baskets featuring the best seasonal products selected by our Chef and enjoy a picnic in our secret Grotto, or to take away.

From €136 for 2 pax

excludes beverages

Barbecue MÉDITERRANÉEN

*Partagez un moment convivial autour
d'un barbecue de poissons grillés ou de
délicieuses pièces du boucher
accompagnées de légumes de saison.*

À partir de 955€ pour 2 pers.

hors boissons



Mediterranean BBQ

Enjoy a BBQ in a convivial and laidback setting on one of our private sea view terraces, savouring grilled catch of the day and prime cuts of meats served with seasonal greens.

From €955 for 2 pax

excludes beverages

Notre Chef Yoric Tièche et son équipe vous proposent une offre culinaire variée, mettant à l'honneur la cuisine proposée dans chacun de nos restaurants. Laissez-vous tenter par la cuisine étoilée du Cap, aux saveurs provençales et méditerranéennes, ou optez pour les plats de notre bistro chic La Veranda, aux influences italiennes.

-

Our Chef Yoric Tièche and his team have put together a selection of all-time favourites for you to savour the iconic signature dishes that define our restaurants. Indulge in the Michelin-starred cuisine of Le Cap, which offers refined Provençal and Mediterranean dishes, or opt for La Veranda, a chic bistro serving Mediterranean dishes with an Italian influence.

REFINED PROVENÇAL
AND MEDITERRANEAN DISHES,
with an Italian influence



SAVEURS PROVENÇALES
ET MÉDITERRANÉENNES,
influences italiennes



CONTACTEZ-NOUS *pour réserver votre expérience*

INFORMATION

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

#FSTaste

CONTACT US *to book your private culinary experience*

