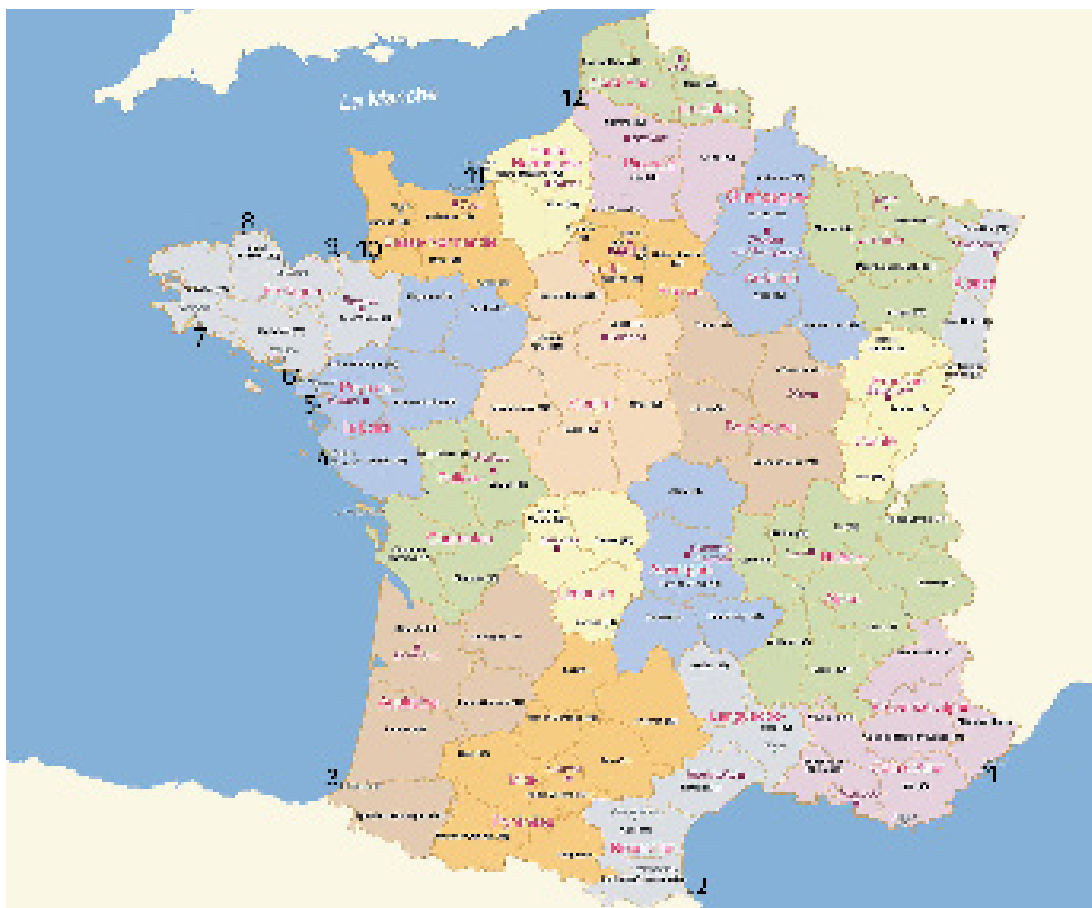


# OÙ BIEN MANGER EN BORD DE MER CET ÉTÉ ?

## 12 TABLES TITRÉES MAÎTRES RESTAURATEURS À DÉCOUVRIR



Pour de nombreux vacanciers, la qualité des repas et le plaisir de découvrir les spécialités locales font partie des critères essentiels pour un séjour réussi. Que ce soit entre amis ou en famille, pour tous ceux qui auront la chance de partir en bord de mer cet été, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a sélectionné ses meilleurs restaurants sur les plus belles plages touristiques françaises. **Recommandés tant pour la qualité de leur cuisine de saison que pour leur cadre avec une vue exceptionnelle**, ces Maîtres Restaurateurs font partie des 3 700 ambassadeurs officiels du fait-maison reconnus par l'État. Grâce à eux, bien manger à la plage est bel et bien possible à tous les prix.



Carte des 12 tables titrées Maîtres Restaurateurs en bord de mer

## LES MEILLEURES TABLES MAÎTRES RESTAURATEURS SUR LES PLAGES DE LA MÉDITERRANÉE

### 1 Alpes Maritimes / La Marina "Baie des Anges" en direction du vieil Antibes "BLUE PEARL" à Villeneuve-Loubet (06)

[www.restaurant-bluepearl.com](http://www.restaurant-bluepearl.com)

Dans un cadre zen, enchanteur avec sa terrasse donnant directement sur la mer, avec Nice et le Cap d'Antibes en point de vue panoramique, Franck FRESCOLINI et son Chef Maître Restaurateur Redouane MANSOURI ne manqueront pas de vous faire passer un merveilleux moment.

Cuisine méditerranéenne - Prix moyens à la carte : 10€/20€

### 2 Languedoc-Roussillon / La plage des Elmes près de Collioure "LA LITTORINE" à Banyuls sur Mer (66)

[www.hotel-des-elmes.com/77-le-restaurant.html](http://www.hotel-des-elmes.com/77-le-restaurant.html)

Au calme d'une crique, avec sa terrasse ombragée face à la plage, les Pyrénées en toile de fond, ce restaurant possède un esprit épure-nature très contemporain. En cuisine, le nouveau Chef Maître Restaurateur Michel VÉDRINES dévoile sa passion pour les produits du terroir et invente des recettes originales méditerranéennes avec des accords parfait entre mets et vins.

Cuisine méditerranéenne et traditionnelle - Prix moyens à la carte : 24€/60€

## LES MEILLEURES TABLES MAÎTRES RESTAURATEURS SUR LES PLAGES DE L'ATLANTIQUE

### 3 Pyrénées Atlantiques / Grande Plage de Biarritz "LA ROTONDE" à Biarritz (64)

[www.hotel-du-palais.com/restaurants/la\\_rotonde#restaurants/la\\_rotonde](http://www.hotel-du-palais.com/restaurants/la_rotonde#restaurants/la_rotonde)

Dégustez des fruits de mer locaux et diverses spécialités régionales en bénéficiant d'une vue imprenable sur l'océan des plus magiques. Le Chef Maître Restaurateur et MOF Jean-Marie GAUTIER sublime les produits du terroir basque et travaille étroitement avec les producteurs locaux pour le plaisir des gourmands les plus exigeants.

Cuisine gastronomique moderne et créative - Prix moyens à la carte : 95€/160€

### 4 Vendée / La plage de la côte sauvage entre St Gilles et les Sables d'Olonne "RESTAURANT J-M PÉROCHON" à Bretignolles sur mer (85)

[www.lesbrisants.com/le-restaurant.html](http://www.lesbrisants.com/le-restaurant.html)

Ce restaurant fait face à l'océan et propose ce que les saveurs vendéennes peuvent offrir de plus dépaysant et de plus agréable dans cette ravissante région. Les plats de Jean-Marc PÉROCHON, Chef Maître Restaurateur étoilé enfant du pays, relèvent d'une préparation quasi alchimique qui met en valeur les produits locaux, avec la plus pure authenticité.

Cuisine gastronomique moderne et créative - Prix moyens à la carte : 35€/72€

### 5 Loire Atlantique / La perle de Côte de Jade "LE BELEM" à Tharon plage (44)

[www.restaurantlebelem.fr/](http://www.restaurantlebelem.fr/)

Dans cet élégant restaurant situé à deux pas de la mer, les saveurs iodées ont la part belle dans le menu. Le Chef Maître Restaurateur Bruno BOUCARD propose une cuisine de qualité et de goût à base de produits frais.

Cuisine moderne et créative - Prix moyens à la carte : 20€/79€

### 6 Morbihan / près de Vannes "LE DOMAINE DE ROCHEVILAINE" à Billiers (56)

[www.domainerochevilaine.com](http://www.domainerochevilaine.com)

Ce restaurant gastronomique réputé est un lieu unique au plus près de l'océan avec ses immenses baies vitrées panoramiques. Le Chef Maître Restaurateur Maxime NOUAIL vous invite à découvrir sa quête patiente des produits du terroir breton préparés dans le respect de la nature et au gré des saisons.

Cuisine moderne et créative - Prix moyens à la carte : 42€/77€

## **7** Finistère / La Pointe Cap Coz **“RESTAURANT DE LA POINTE” à Fouesnant (29)**

[www.hotel-capcoz.com/restaurant-cap-coz.html](http://www.hotel-capcoz.com/restaurant-cap-coz.html)

Situé au bord de la plage, le restaurant vous propose une cuisine gourmande aux parfums d'océan et de terroir. Le Chef Maître Restaurateur Ludovic LE TORC'H aime composer des menus à base des produits frais en combinant, avec délice et harmonie, leurs saveurs et leurs textures.

*Cuisine moderne et créative - Prix moyens à la carte : 31€/89€*

## **8** Côtes d'Armor / La plage de Trestrignel **“LE MANOIR DU SPHINX” à Perros Guirec (22)**

[www.leranoirdusphinx.com/restaurant](http://www.leranoirdusphinx.com/restaurant)

Avec une vue panoramique exceptionnelle, cet hôtel restaurant “les pieds dans l'eau” est un lieu paisible mariant subtilement nature et bien-être. Le Chef Maître Restaurateur Christophe LENFANT-GALLARD propose une cuisine authentique, raffinée et originale mettant en scène les produits de la région. Terre et mer, créativité, simplicité et respect des saveurs sont les maîtres mots.

*Cuisine moderne et créative - Prix moyens à la carte : 24€/94€*

## **9** Ile-et-Vilaine / La Côte d'émeraude **“LA CORDERIE” à Saint Malo (35)**

[www.lacorderie-restaurant.com/](http://www.lacorderie-restaurant.com/)

Ce restaurant séduit immédiatement par son atmosphère intime avec sa cheminée et sa terrasse panoramique sur la mer. Le Chef Maître Restaurateur Denis GERBERT propose une cuisine raffinée autour du poisson et des saveurs du marché Malouin. Sa cuisine lui ressemble, elle est pleine d'idées, de fraîcheur et de sincérité.

*Cuisine traditionnelle - Prix moyen à la carte : 32€*

## **10** Manche / La « Merveille de l'Occident » sur les remparts du Mont Saint-Michel **“HOTEL DUGUESCLIN” au Mont Saint-Michel (50)**

[www.hotelduguesclin.com/fixe/menus.html](http://www.hotelduguesclin.com/fixe/menus.html)

Ce restaurant typique et traditionnel est au coeur du célèbre îlot rocheux du Mont Saint-Michel. Il domine une partie de la baie d'où vous pourrez admirer le flux de la mer en période de marée. Vous y dégusterez des produits tels que fruits de mer, poissons, et le fameux agneau de Pré Salé.

*Cuisine traditionnelle - Prix menus : 21€/32€/43€*

## **11** Calvados / La Côte Fleurie entre Honfleur et Deauville-Trouville **“LE BELLEVUE” à Villerville (14)**

[www.bellevue-hotel.fr/175-restaurant-vue-mer](http://www.bellevue-hotel.fr/175-restaurant-vue-mer)

Lieu unique de calme et de tranquillité, ce restaurant offre une vue panoramique et lumineuse sur la mer. Le Chef Maître Restaurateur et disciple d'Escoffier Mickaël ROY, vous fait déguster les homards du vivier, ainsi que de copieux plateaux de fruits de mer, des poissons et la cuisine traditionnelle de qualité.

*Cuisine poissons et fruits de mer - Prix moyens : 29€/92€*

## **12** Somme / La Baie **“LES TOURELLES” au Crotoy (80)**

[www.lestourelles.com/views/FR/tourelles/restaurant.html](http://www.lestourelles.com/views/FR/tourelles/restaurant.html)

Ce restaurant avec une vue inégalée sur la Baie propose une gastronomie locale qui privilégie les produits du terroir en collaboration avec les producteurs de la région. Le Chef Maître Restaurateur Mattia CAPITTINI offre une cuisine familiale tout en fraîcheur et délicatesse.

*Cuisine traditionnelle - Prix menu : 30€*