



COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

## style • restaurants



### Ô Restaurant, au fil de l'Ô

Amaré sur la pointe levalloisienne de l'île de la Jatte, ce restaurant flottant est l'occasion d'offrir à vos convives un véritable moment d'évasion culinaire. Que l'on arrive à pied, en voiture ou en bateau, le restaurant étant équipé d'un ponton, on ne peut être que charmé par les 60 mètres de baies

vitrées derrière lesquels se cache un décor de jungle intérieure. Quant à la carte, qui est renouvelée tous les 3 mois, elle propose des plats simples mais travaillés avec originalité et raffinement.

Déjeuners d'affaires, événements professionnels ou lancement de produits, ce "monstre" flottant d'une capacité de 470 couverts est l'occasion de donner un ton exceptionnel à une manifestation.

47, quai Michelet 92300 Levallois

Tél. : 01.41.34.32.86 / [www.orestaurant.fr](http://www.orestaurant.fr)



### Le Rosewood, entre terre et mer

Dans une ambiance feutrée, le Rosewood accueille les gourmets désireux de découvrir les délices du Chef récemment honoré par une étoile au Michelin. Face à la mer, on se laisse surprendre par la carte. Soucieux de faire connaître les richesses de la région, Nicolas Masse compose des menus où poissons, viandes et légumes bio se côtoient élégamment. La cave cache quelques trésors comme un Château Margaux 1982 (1<sup>er</sup> Cru Classé) ou un Château Haut Brion 1998 (Grand Cru Classé).

43, boulevard Thiers 64500 Saint-Jean-de-Luz  
Tél. : 05.59.26.35.36 / [www.luzgrandhotel.fr](http://www.luzgrandhotel.fr)

### Le Richelieu, saveurs maritimes

Au Sud-Est de l'Île de Ré, Le Richelieu abrite une table qui mérite le détour. Affilié à la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux, l'établissement dispose d'une table gastronomique. Doté depuis 10 ans d'un macaron au Michelin, le restaurant peut compter sur une équipe de choc composée du Chef Richard Prouteau (Le Jules Verne, La Chiberta, l'auberge des Templiers...) et du Chef pâtissier Jacques Guillaumat (Bardet, l'hôtel Meurice...).

Bord de mer oblige, Richard Prouteau met un point d'honneur à travailler des produits majoritairement régionaux. Quant à la cave, qui compte pas moins de 20.000 bouteilles, elle est menée d'une main de maître par Stéphane Thomas qui a composé avec soin une carte sur laquelle figure 400 bouteilles.

44, avenue de la Plage 17630 La Flotte - Île de Ré  
Tél. : 05.46.09.60.70 / [www.hotel-le-richelieu.com](http://www.hotel-le-richelieu.com)

