

Monte-Carlo beach à Roquebrune Cap-Martin. Sous le signe du bien-être



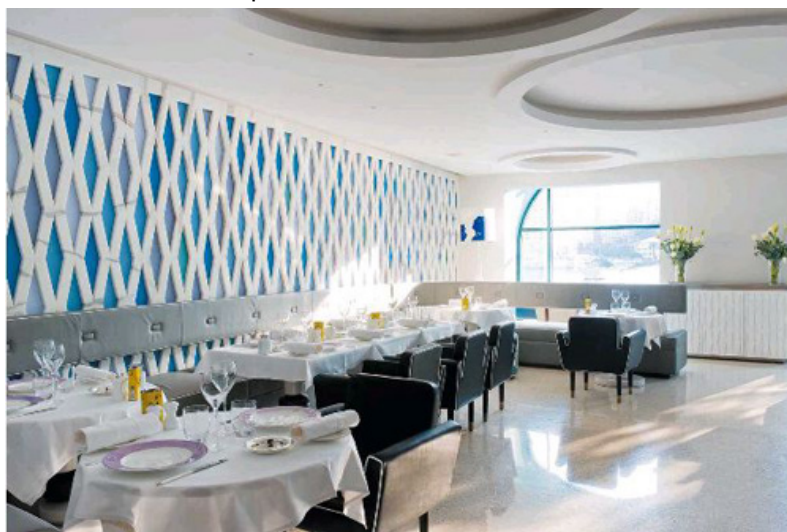
L'un des fleurons de la Société des bains de mer, annonce sa réouverture le 6 mars prochain. Volupté, excellence, luxe, sont au rendez-vous pour une nouvelle saison respectueuse de son environnement naturel et culturel. « Bien-vivre » est le maître-mot.

En ouverture : Paolo Sari



BIO. En ouvrant ses portes, le premier week-end de mars, l'hôtel 5 étoiles de 14 suites et 26 chambres avec vue imprenable sur la Méditerranée, annonce le retour des beaux jours et invite la clientèle à profiter des premiers rayons de soleil au bord de la légendaire piscine olympique ou sur la terrasse abritée des mythiques pins parasol, visant l'offre d'une expérience dont l'élégance et le confort séduisent saison après saison une clientèle raffinée.

Vivre l'expérience de ce Relais & châteaux, c'est aussi vivre l'émotion des saveurs locales 100 % bio. Le Monte-Carlo beach dispose de sa propre charte certifiée Green globe, regroupant de multiples actions en matière de management environnemental et certifications, qui se traduisent notamment par une action phare « Beach goes bio ! ». Cette année encore, le chef étoilé Paolo Sari déploie une carte des mets respectueuse de la nature et de son environnement méditerranéen. Prescripteur des bonnes pratiques d'une alimentation saine, Paolo Sari marie d'une main de maître son exigence du goût aux connaissances de bien-être et du plaisir de l'art de vivre. Emblème de cette philosophie hors norme, l'univers bio du chef est à découvrir au restaurant Elsa. Pourquoi pas le 8 mars prochain, à l'occasion de la journée internationale de la femme, avec un dîner d'exception.



Le restaurant Elsa

Pour cette grande occasion, Paolo Sari, chef une-étoile Michelin, et sa brigade proposent un menu 100 % bio alliant à la perfection, production locale, vins biologiques et mets délicats. Ils s'engagent, avec passion et sincérité, pour mettre à l'honneur les produits bio, choisis pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles et préparés de façon à préserver toutes leurs propriétés.

Le temps de ce dîner, vous découvrirez, les vins biologiques, expressifs et harmonieux, du **Château le Puy**, de la **famille Amoreau**, vigneron de père en fils depuis 1610, en présence de **Jean-Pierre Amoreau**, propriétaire du vignoble **Château le Puy**.

Menu 5 plats 100 % bio à 250€ par personne, avec un accord mets et boissons (1 coupe de champagne, vins pour tous les plats) ou 180€ par personne, sans les boissons (voir le menu sous l'onglet « agenda »). Réservation obligatoire.

• **Monte-Carlo beach**

Relais & châteaux

Avenue princesse Grace 06190 Roquebrune-Cap-Martin

Tél. (0)4 93 28 66 66

Service voiturier – parking gratuit

Offre découverte "Sea dream" valable jusqu'au 15 avril 2015 :

à partir de 260 €, prix par nuit pour 2 personnes

bh@sbm.mc

<http://fr.monte-carlo-beach.com>

Dates d'ouverture 2015 :

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

- Hôtel Relais & châteaux, restaurant gastronomique Elsa, 1 étoile au guide Michelin et spa du Beach : Vendredi 6 mars
 - Restaurant Le deck, Les cabanas : samedi 18 avril
 - Beach club : samedi 18 avril
 - Sports nautiques : samedi 2 mai
 - La pizzeria : lundi 1er juin
 - Restaurant La vigie : vendredi 26 juin
- (photos Monte-Carlo SBM)



**SOIREE BISTROT
VENDREDI**

CHAQUE VENDREDI SOIR
AMBIANCE BISTRONOMIQUE
100 % FRENCHY

BRASSERIE LE CAP
LES RECETTES SECRETES U CHEF

CHAQUE VENDREDI SOIR UN PLAT BISTROT
EN « GUEST STAR »

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE
MOULES & Frites
FRENCH BURGER AU FOIE GRAS
ET D'AUTRES SURPRISES !

le Cap
RIVIERA MARRIOTT LA PORTE DE MONACO
AVENUE DU PORT
CAP D'AIL - 06320
PHONE +33 (0)4 92 10 67 67
MARRIOTTPORTEDEMONACO.COM