

# Dossier de Presse

La·BASTIDE·  
SAINT-ANTOINE  
Jacques Chibois

La Bastide Saint-Antoine

*Relais & Châteaux Hôtel 5\* . Restaurant Gastronomique étoilé*

La·BASTIDE·  
SAINT-ANTOINE  
Jacques Chibois



48, Avenue Henri Dunant - 06130 Grasse, France .

Tel : +33 (0)4.93.70.94.63 / @: [commercial@jacques-chibois.com](mailto:commercial@jacques-chibois.com)

C'est avec une immense joie  
que nous vous accueillerons dès  
**Jeudi 4 Juin 2020**  
à midi.

Ce grand espace de bien-être  
qu'offre la Bastide, avec ses  
terrasses accueillantes et  
ombragées, et dont l'horizon sur  
la nature nous donne le plus  
beau tableau du monde.



Grace à cette ambiance apaisante et réconfortante,  
toutes les normes sanitaires en vigueur sont aisément  
appliquées et ne changent en rien l'art de vivre à la  
Bastide.

Pendant ce temps, elle s'est embellie et nos équipes ont  
créé des nouveautés rien que pour vous,  
Si la météo s'avère peu clémente, nos salles à manger  
spacieuses et lumineuses vous apporteront confort et  
quiétude.

**La Bastide Saint-Antoine a besoin de vous !**

Nous comptons sur votre soutien, nous vous attendons dès jeudi pour  
vous envoler vers un délicieux voyage du goût où de nouveaux plats  
seront à découvrir ...

Notre terrasse bucolique de près de 500m<sup>2</sup>, située au milieu du jardin fleuri avec des tilleuls et des marronniers, apportant une atmosphère fraîche et ombragée, permettra d'espacer suffisamment les tables pour le confort et la sécurité de nos clients.

A l'intérieur, nous ouvrirons une seconde salle de restaurant afin d'espacer les tables des convives. Cette seconde salle, située à l'étage dispose d'une terrasse panoramique offrant une vue imprenable sur la baie de Cannes,



Par ailleurs, des chemins de découverte ont été aménagés dans notre parc de près de 10 hectares, avec son oliveraie comportant des oliviers deux fois millénaires, mais aussi des agapanthes majestueuses, des cyprès et des bougainvilliers éclatants.

Ce parc alliant tradition et modernité en Côte d'Azur, offre un cadre idyllique sur la Méditerranée et un décor appelant à rêverie où nos convives pourront flâner à leur guise.



Notre espace piscine a également entièrement été rénové avec un mobilier moderne et élégant qui permettra à nos clients de se relaxer confortablement.



Côté cuisine, notre Chef a travaillé sur le renouvellement de notre carte et de nos menus afin de vous proposer une cuisine légère et parfumée mais surtout bonne pour la santé avec des produits locaux et de saison. Ainsi, nous vous proposerons une nouvelle carte et de nouveaux menus.



### **NOS MENUS:**

#### Le midi:

Menu Bastide – 3 Plats  
69€/pers.

Menu senteurs – 5 Plats  
150€/pers.

#### Le soir:

Menu senteurs – 5 Plats  
150€/pers.

Menu dégustation  
8 (petits) Plats  
190€/pers.

*La Bastide*  
*Saint-Antoine*  
Jacques Chibois

Ouverture le 4 Juin 2020,

**Venez célébrer la Fête des Mères avec nous!**

**Come celebrate Mothers' Day with us!**

**Dimanche 7 Juin 2020**  
*Sunday 7th June 2020*

**Reservations: [info@jacques-chibois.com](mailto:info@jacques-chibois.com) ou/or +33 (0)4 93 70 94 94**

**La Bastide**  
**Saint-Antoine**  
Jacques Chibois

**Venez célébrer la Fête des Mères avec nous!**

**Come celebrate Mothers' Day with us!**

**Dimanche 7 Juin 2020**  
**Sunday 7th June 2020**

**Reservations:** [info@jacques-chibois.com](mailto:info@jacques-chibois.com)  
ou/or +33 (0)4 93 70 94 94

## MENU

**La farandole d'asperge en salade crue, aux lamelles de pagre mariné, fine gelée de homard au caviar**

*Raw Asparagus salad medley with stings of marinated sea bream, lobster jelly with caviar*

~.~

**Le pavé de turbot en habit vert, condiment de basilic et câpre au citron de pays, jus de poissons de roches au safran**

*Green habit Turbot, basil and caper local lemon condiment, rocks fish jus perfumed with saffron*

~.~

**Les côtelettes d'agneau au parfum de serpolet, morilles moelleuses en étuvée et gnocchis de pomme de terre à la sauge de ma maman**

*Wild thyme perfumed lamb chops, soft morilles stewed and potato gnocchis with mom sage*

~.~

**La merveilleuse poêlée de cerises, crémeux au miel de lavande et moelleux de pistache, sorbet à la griottine**

*The marvellous sautéed cherres creamy of lavender hone and soft pistachios and Griottine cherry sorbet.*

~.~

**Mignardises**  
*Petit-fours*

**125€ TTC par personne - Hors Boissons**  
**(ou 155€ avec accord mets et vins – 3 verres)**

€125 VAT included – Beverage excluded  
(or €155 with wine pairings – 3 glasses)

**Prix nets en euro – Nets prices in euros**

# Votre contact



**Camille Rouard**  
*Responsable Commerciale & Marketing*

**Relais & Châteaux Hôtel 5\* - Restaurant Gastronomique**  
48, Avenue Henri Dunant - 06130 Grasse

Téléphone : +33 4.93.70.94.63

Email : [commercial@jacques-chibois.com](mailto:commercial@jacques-chibois.com)  
Site web : <http://www.jacques-chibois.com>



@LA.BASTIDE.SAINT.ANTOINE



@bastidestantoine\_chibois

*La Bastide*  
**Saint-Antoine**  
Jacques Chibois