



L'AILE OU LA CUISSE ?

Mon poulet rôti du dimanche c'est sacré, surtout si je le déguste en terrasse chez SÉNÉQUIER. Présenté et découpé sous mes yeux, il est beau, bon et light à la fois ! Je le partage en toute convivialité sous le soleil.

Roast chicken on Sunday is sacred, especially if you enjoy it on the terrace at the SENEQUIER. Presented and carved in front of you, it is beautiful, tasty and light at the same time! Share it in a fun atmosphere in the sun.

5

OUI MON AMIRAL !

Depuis l'arrivée en décembre dernier de son nouveau capitaine Olivier Monni (également directeur associé de Havana Beach), le restaurant & Lounge Bar L'AMIRAL vit une deuxième jeunesse ! Après le beau succès des soirées piano bar qui ont réveillé Sainte-Maxime de sa torpeur hivernale, la saison commence sous les meilleurs auspices avec une nouvelle équipe qui vous accueille sept



jours sur sept pour déjeuner, dîner ou boire un verre dans une atmosphère de yacht chic sublimé par une terrasse panoramique avec vue sur le port.

Since the arrival of the new captain Olivier Monni (also associate director at Havana Beach), the restaurant & Lounge Bar L'AMIRAL is enjoying a second youth! After the success of the piano bar evenings which livened up

Sainte-Maxime from its winter slumber, the season starts under better auspices with a new team that will welcome you seven days a week for lunch, dinner or just for a drink in the atmosphere of an elegant yacht. The icing on the cake is a terrace with a panoramic view overlooking the harbor.



Poissons grillés, belles salades, carpaccio et tartares... Bilal Amrani le nouveau chef de l'HÔTEL BENKIRAI signe une carte méditerranéenne ensoleillée autour de saveurs authentiques. Délicieusement dans l'air du temps.

Grilled fish, exquisite salads, carpaccio and tartares... Bilal Amrani, the new chef at the HÔTEL BENKIRAI, has developed a sun-drenched Mediterranean menu inspired by authentic flavours. Deliciously contemporary.



I Love BISTROT A LA TRUFFE ST TROPEZ

Antenne tropézienne du virtuose de la truffe Bruno de Lorgues, le BISTROT A LA TRUFFE propose cette saison une nouvelle formule « premier service » à 45€. Des Plats du jour concoctés avec les produits frais du marché Sur la carte, le Saint-Pierre sauce au beurre blanc truffée de Tuber Brumale fait une arrivée remarquable, tout comme le dessert « Rêves du pâtissier » au caviar de framboises et blinis au chocolat. Pour les puristes, le caviar de truffe signe son grand retour à la table de ce seul grand Bistrot Gastronomique de Saint Tropez a prix délicieux ! BON APPÉTIT BONNE HUMEUR. 5 rue de l'église, réservations au +33 (0)4 94 43 95 18

Bruno de Lorgues is a true truffle master, and his Saint-Tropez restaurant, the BISTROT A LA TRUFFE, is serving up a new set-menu called "premier service" this season at €45. Dishes of the day are all cooked using fresh produce from the market. The à la carte additions include the remarkable Saint-Pierre with Tuber Brumale truffle and white butter sauce, and the dessert "Rêves du pâtissier" with raspberry caviar and chocolate blinis. For the purists, the truffle caviar makes a grandiose return to the table, at the only fine Gastronomic Bistro in Saint-Tropez with such delicious prices! BON APPÉTIT! 5 rue de l'église, for reservations, call +33 (0)4 94 43 95 18

4