

Le Resort Hôtels & Spa La Roche-Posay présente la nouvelle identité du Restaurant Saint-Roch



Dans le cadre de son repositionnement, La Roche-Posay dévoile son restaurant gastronomique, une table fine et accueillante, au cœur d'un ensemble d'établissements, qui vient étoffer l'offre du Resort Thermal

Resort Hôtels & Spa La Roche-Posay... Charme et bien-être à fleur de peau

La Roche-Posay, station thermale européenne renommée, propose à ses visiteurs de découvrir et d'expérimenter le charme et la douceur de son Resort Hôtels & Spa. Un ensemble d'établissements et de services pour les amoureux de la nature, du calme, du bien-être et de la gastronomie.

- **4 offres d'hébergement** : Hôtel de charme*** 1900, Hôtel*** aux portes de la vieille ville, résidences ou bungalows en pleine nature les pieds dans l'eau
- **Le Spa thermal La Roche-Posay et son unité anti-âge** dotée d'un plateau technique laser dernière génération et d'une offre pointue de médecine esthétique
- **Le Golf du Connétable 18 trous** : bordé de sapins et de chênes autour d'une pièce d'eau de 3 hectares
- **Le Restaurant gastronomique Saint-Roch** : une nouvelle identité, une carte repensée pour le plaisir des fins gourmets

Le Saint-Roch...

Saveurs gourmandes et authentiques, sur une note de modernité

Des créations culinaires au rythme des saisons...

Fabrice Taillard, chef du restaurant depuis 1999, met tout son savoir-faire au service d'une cuisine gastronomique originale toujours plus inspirée du cycle des saisons. Une cuisine mariant avec passion et audace des ingrédients de qualité pour une expérience gustative pleine de saveurs !

... Une carte des vins revisitée

Une nouvelle carte des vins, douce et raffinée, une carte qui accorde avec finesse les créations du chef aux crus issus des vignobles de la région et d'ailleurs.

Saveurs créatives au fil des saisons...

Entre cuisine maison et créativité... le Chef s'évertue à émoustiller vos papilles !

- Carpaccio de bar mariné au citron vert, crème à la vodka, caviar d'Aquitaine et tuile au safran
- Médallions de lotte à la vanille et gingembre, raviole d'épinards et tomates cerises rôties
- Botticelli (une boule de chocolat noir laquée or s'ouvre sur un crumble de chocolat, un sorbet au fromage blanc, des framboises et des groseilles)

... et idées light !

Une cuisine qui fait rimer gastronomie et basses calories avec des recettes « minceur » pleines de saveurs et de créativité.

- Croustillant de langoustines au basilic, caviar d'aubergines au vinaigre balsamique
- Dos de bar en écailles de pommes de terre, crème légère à l'orange parfumée au romarin et asperges rôties
- Passion Joséphine (de la mangue, de l'ananas et de la groseille sont marinés dans du jus de fruits de la passion, légèrement parfumé à l'Amaretto)

... Dans un décor aux lignes contemporaines

Le mariage harmonieux du métal et du bois, l'alliance chaleureuse de boiseries en érable, sobriété et modernité des lustres en aluminium créent une atmosphère à la fois feutrée et conviviale, propice à une expérience gustative des plus intenses.



A propos du Resort Hôtels & Spa La Roche-Posay

Principale station de dermatologie thermique en Europe, La Roche-Posay a développé une offre complète de services et d'établissements pour accueillir des visiteurs férus de nature, de sérénité, de bien-être et de gastronomie. Pionnier à avoir développé une offre de soins de balnéothérapie en milieu thermal, Le Spa thermal de La Roche-Posay propose près de 100 soins différents et intègre depuis 2008, une unité anti-âge dédiée à la prévention et à la correction du vieillissement cutané.

Le Resort Hôtels & Spa propose également une large offre d'hébergements allant de l'hôtel*** de charme à la résidence familiale, un Golf 18 trous autour d'une pièce d'eau de 3 hectares et le restaurant gastronomique Saint-Roch, alliant authenticité et modernité.

Pour plus d'informations : 05 49 19 48 00

Claire Lesrel, Responsable de la communication : 05 49 19 49 47

Contacts presse : Agence VILLAGE RP

Rachel Bornais – r.bornais@village-rp.com – 01 40 22 60 95

Samia Debeine Bounoua – s.debeine-bounoua@village-rp.com – 01 40 22 61 90