



Au Cap Ferret
le 28 mai 2024

Le Roc Seven Cap Ferret révèle sa nouvelle carte

Après une fermeture hivernale, le Roc Seven, restaurant décontracté à l'esprit familial, entame sa troisième saison et dévoile sa nouvelle carte avec une sélection culinaire variée et raffinée. Dans un cadre enchanteur, face au majestueux phare du Cap Ferret, le Roc Seven propose une expérience gastronomique unique dans sa salle aux influences méditerranéennes ou sur son mythique rooftop.

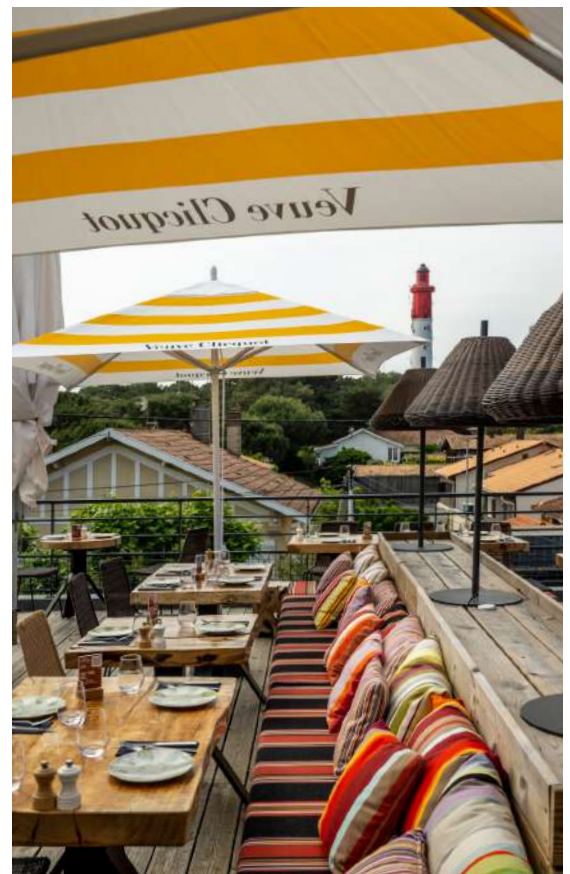
Une cuisine authentique à partager, à savourer et à célébrer

La nouvelle carte du Roc Seven met en avant des produits frais et de saison aux notes ibériques et italiennes, pour offrir une cuisine méditerranéenne avec une pointe de sud-ouest.

Sous la houlette du chef Damien Ducharlet, chaque plat est élaboré avec soin. Ce chef, également aux commandes de la cuisine du °Fahrenheit Seven à Courchevel, possède l'expertise nécessaire pour ravir tous les gourmands. Son savoir-faire se déguste ainsi à travers sa précision et sa maîtrise de la cuisson.

Parmi ses plats emblématiques, se distinguent la côte de veau milanaise de 300 grammes de la boucherie Metzger, fondante et croustillante, agrémentée de roquette et de parmesan, ainsi que le cabillaud préparé façon aioli, accompagné de légumes frais de saison.

Les pâtes varient selon les envies du chef. En ce moment, les amateurs de saveurs transalpines seront séduits par les paccheri Cacio & Pepe (au poivre et au pecorino) ou dans leur version à la crème de truffes, sublimée de copeaux de parmesan.



Centré sur la convivialité, le Roc Seven fait aussi la part belle aux tapas où l'on retrouve cette même parité terre-mer : fromage de chèvre AOP et chutney de figues, bruschetta jambon truffé et Ossau-Iraty, jambon bellota, carpaccio de daurade ou chipirons grillés.

Des plats végétariens et sans gluten, ainsi qu'un menu enfant sont également sur la carte.

Côté sucré, le restaurant propose des desserts faits maison, dont le très en vogue macaron chocolat et les fruits givrés de chez Fruttini.



Des partenaires locaux sélectionnés avec soin

Le Roc Seven privilégie les fournisseurs régionaux, dans une démarche de qualité et respectueuse de l'environnement. Parmi eux, Denis Bellocq de la Cabane du Mimbeau, producteur d'huîtres emblématiques du bassin et La Poissonnerie du Cap Ferret garantissent des produits de la mer d'une fraîcheur incomparable

Quant aux boissons, les passionnés de bières pourront découvrir la brasserie bordelaise Burdigala et ses bières artisanales bio. L'établissement ferretcapien offre aussi une sélection de cocktails, comme le Basqui Tai ou ceux à base de La Bouche, un gin iodé de la presqu'île, proposant une expérience différente aux amoureux de mixologie.

Enfin, la carte des vins, composée exclusivement de vins français, met en valeur de nombreuses appellations bordelaises, offrant ainsi un éventail de choix pour accompagner chaque plat avec finesse..



En pratique

Roc Seven Cap Ferret - 17 Rue des Goélands, 33970 Lège-Cap-Ferret

Mail : capferret@rocseven.com / Téléphone : 05 56 03 75 74. Ouvert du 12 avril au 15 septembre 2024.

Site internet : www.fahrenheitseven.com

À PROPOS

Un état d'esprit, cinq destinations. À la genèse du concept °Fahrenheit Seven, il y a une amitié, celle des familles Vidoni et De Unger. Deux couples, des enfants sur les bancs de la même école et une vision commune de l'hospitalité et du service. Depuis 2015 à Val Thorens, aujourd'hui à Porto-Vecchio et demain ailleurs, la mini collection de lieux °Fahrenheit Seven se décline en hôtels et restaurants, en station de ski comme en littoral.

Contact presse & demandes de visuels : Axel GOASDUFF axel@fahrenheitseven.com