



Le Cap Horn, le restaurant gastronomique des Thermes Marins de Saint-Malo

Ouvert sur la baie de Saint-Malo (35), au cœur des Thermes Marins, le restaurant gastronomique le Cap Horn allie plaisir des yeux et des papilles.

Les Thermes Marins de la Cité corsaire font figure d'exception dans le monde de la thalasso !

Aux mains des Raulic depuis 1981, logé dans une bâtisse « Belle Epoque », ce

haut lieu du bien-être demeure une entreprise familiale où s'affairent quelques 420 employés dans le cadre majestueux de la Baie de **Saint-Malo**, sur la grande plage du Sillon. En près de 40 ans, la famille a redonné, peu à peu, au Grand Hôtel érigé à la fin du 19ème siècle, ses lettres de noblesse. Le bâtiment historique est aujourd'hui sublimé par différentes étapes de rénovations et d'agrandissement. Si bien que chaque année, 30 000 curistes viennent y séjourner. **Le Grand Hôtel des Thermes** (classé 5 étoiles) compte 189 chambres tandis que l'espace de Thalasso atteint 5000 m2 dont le fameux parcours Aquatonic. L'offre est complétée par plusieurs restaurants (**La Verrière**, **le Cap Horn** et **la Terrasse** en été) et 2 bars. Et pour piloter les cuisines, un homme, le Chef **Patrice Dugué**, arrivé en 1987, accompagné par le Chef Pâtissier, **Pascal Pochon**.

La mission de ce Normand d'origine ? Gérer les 3 cartes (4 en été) des tables des Thermes Marins et une belle brigade de 70 personnes dont 40 dédiées à la cuisine. Il faut dire que le Chef était prédestiné à officier dans ce laboratoire du goût. Il fut précurseur en suivant une Mention complémentaire en Cuisine Diététique lors de son apprentissage à l'école hôtelière de Granville.



Aujourd'hui, il s'évertue à renouveler la gastronomie allégée, sans matière grasse mais avec gourmandise, pour **la Verrière**. Et prouve, avec brio, que la cuisine diététique n'est pas forcément triste, ou fade. Bien au contraire ! Deux fois par an, il imagine de nouvelles cartes pour mettre à l'honneur les produits locaux de saison. Mais que trouve-t-on au menu de cette collection automne-hiver 2018-19

du restaurant gastronomique **le Cap Horn**, l'un des plus réputés du coin ? **Émince de noix de Saint-Jacques marinées à la minute aux herbes fraîches, vinaigrette gingembre, gâteau de chair de crabe tiède, poêlée de cèpes et crème de homard** ou les incontournables **huîtres de Cancale** en entrée. Pour les plats, vous hésitez entre **la brochette de lieu jaune grillé au lard fumé, sauce vierge aux olives, le homard bleu**, le traditionnel **plateau de fruits de mer** ou **la sole au beurre blanc ou poêlée « meunière »**. Mais ne nous méprenons pas ! Si les produits de la mer règnent, les amateurs de viande ne sont pas en reste. **Terrine d'effiloché de canard confit, farcie au foie gras de canard, crème et vinaigrette betterave** pour commencer puis **filet de canette, suprême de pintade** ou **ris de veau** en plat, il y en a pour tous !

Côté desserts, le Chef Pâtissier, Pascal Pochon, titille les papilles exigeantes avec **le baba, crème légère vanille, sorbet mangue fraîche, la tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux grains de vanille** ou spécialité locale s'il ne devait en rester qu'une, le fameux **Kouign-Aman, sublimé par une crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande**.

Au choix, trois menus s'offrent à vous, Escale (40 €), Émeraude (53 €) et Prestige (70 €).



Les Thermes Marins de Saint-Malo

Grande Plage du Sillon - 100 bd Hébert

35400 Saint-Malo

02 99 40 75 00