

110 Castel Marie-Louise

CUISINE MODERNE • ROMANTIQUE XXX Dans ce manoir début de siècle très feu-tré, on dîne près des grandes baies ou en terrasse, sous les pins... L'image vivante d'une Belle Époque, pour une cuisine gastronomique inspirée par les produits du moment.

Menu 39 € (dîner en semaine), 59/110 € - Carte 76/160 €

Plan : BZ-g - Hôtel Castel Marie-Louise, 1 av. Andrieu - ☎ 02 40 11 48 38
- www.castel-marie-louise.com - Fermé 3 janv.-6 fév., le midi sauf juil.-août et sauf dim. et fériés

110 Fouquet's

CUISINE CLASSIQUE • LUXE XXX Une Rotonde chic qui satisfait tous les palais ! Le chef et sa brigade concoctent une cuisine diététique, ainsi que de bons mets traditionnels : crustes et gourmets sont ravis.

Formule 29 € ☹ - Menu 36 € ☹ (dég.)/59 € - Carte 48/109 €

Plan : BZ-t - Royal Barrière, 6 av. Pierre-Loti - ☎ 02 40 11 48 48
- www.lucienbarriere.com - Fermé 21 nov.-18 déc.

110 Carpe Diem

CUISINE MODERNE • COSY XX Sur la route du golf, faites étape dans ce restaurant ! Ici, le mobilier contemporain cohabite avec la cheminée et les poutres apparentes. La carte laisse le choix entre des plats traditionnels ou plus créatifs.

Formule 17 € - Menu 23/66 €

29 av. Jean-Boutroux, 5 km au Nord-Est par rte du golf de la Baule
- ☎ 02 40 24 13 14 - www.le-carpediem.fr - Fermé vacances de fév., dim., mardi soir et merc. hors saison

110 St-Christophe

CUISINE CLASSIQUE • COSY XX De la couleur et beaucoup de fraîcheur dans ce charmant bistrot chic... Le chef concocte une cuisine terre-mer qui varie au gré de son inspiration et des saisons, faisant le bonheur des habitués.

Formule 25 € - Menu 32/45 € - Carte 40/70 €

Plan : BZ-u - Hôtel St-Christophe, pl. Notre-Dame - ☎ 02 40 62 40 00
- www.st-christophe.com - Fermé dim. et lundi du 1^{er} nov. au 31 mars hors vacances scolaires

110 L'Eden Beach

POISSONS ET FRUITS DE MER • ÉLÉGANT XX Face à la baie et presque les pieds dans l'eau... la carte met logiquement à l'honneur le poisson et les fruits de mer. En saison, le menu homard est fort apprécié !

Formule 28 € ☹ - Carte 52/92 €

Plan : BZ-h - Hôtel Hermitage Barrière, 5 espl. Lucien-Barrière - ☎ 02 40 11 46 16
- www.hermitage-barriere.com - Ouvert Pâques à fin sept., week-ends d'oct. et 1 semaine aux vacances de la Toussaint

110 14 Avenue

POISSONS ET FRUITS DE MER • CONVIVIAL X Voilà une adresse dont les amateurs de poisson vont faire leur cantine ! D'emblée, on vous présente la pêche du jour, d'une fraîcheur sans faille : langoustes de gros calibre, soles, sardines de la Turballe... On se régale de ces beaux produits cuisinés dans le respect des saveurs.

Formule 18 € - Menu 41 € - Carte 35/69 €

Plan : BZ-a - 14 av. Pavie - ☎ 02 40 60 09 21 - www.14avenue-labaule.com
- Fermé 3 semaines en déc., dim. soir, lundi et mardi sauf juil.-août

110 Season's

CUISINE MODERNE • COSY X Un restaurant de plage, posé sur le sable, rien de mieux pour se sentir en vacances ! Sur la carte - créée par le chef Éric Guérin (St-Joachim) - on ose les associations de saveurs, à l'image de ce quinoa à l'huile de fenouil, moules et citron vert, ou de ce merlu à la soupe de tomate ail-basilic. Accueil charmant.

Menu 30 € (semaine), 39/59 € - Carte 40/55 €

Plan : AZ-f - av. du Jardin-Public, (plage Benoît) - ☎ 02 40 60 71 68
- www.seasons-labaule.com - Fermé nov., mardi et merc. sauf juil.-août