

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant



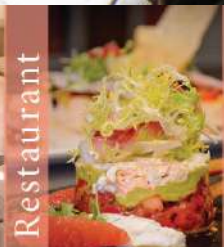
CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®

Le charme, le vrai.

CLOS
DES
ROSES

Une demeure de charme...

...au coeur d'un vignoble d'élégance



VIGNOBLE LE CLOS DES ROSES

☎ +33(0)4.94.52.80.51

Fax: +33(0)4.94.53.25.17

1609 Rte de Malpasset - RD37

Lieu dit Ste Brigitte - 83600 FREJUS

(Pour les GPS : Indiquer Chemin Saint Pons)

www.CLOSDEROSSES.com



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.



• La Bastide du Clos des Roses • Hôtel & Restaurant de charme



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION

Cet hôtel de charme et de caractère construit sur les bases de l'ancien corps de ferme du domaine du domaine mêle tradition et modernité. Il offre des prestations haut de gamme dans un cadre de détente, de découverte et d'enchantement au coeur du vignoble.

La Bastide du Clos des Roses a trouvé le bonheur en plein coeur des vignes et elle entend le partager avec ses hôtes car cette fascinante demeure exclusive vous jette un sortilège d'attentions.

La luminosité du Sud se glisse dans les beaux volumes des chambres et des suites revisitées de lignes et de tonalités contemporaines.

On s'installe vite dans ses habitudes de farniente au bord de la piscine qui flirte jusqu'aux pieds de ceps des vignes du domaine.

Ouverture en Juillet 2009 et redécoré en Janvier 2014.

Fermeture annuelle de l'hôtel et du restaurant pendant les vacances de Noël



Classé dans les meilleurs
hôtels à Fréjus.

• Les Chambres •



Avec leurs noms de roses, les chambres de la Bastide du Clos des Roses vous offrent le privilège de passer un moment de calme et de sérénité au milieu des vignes.

Tout en ayant conservé l'authenticité d'une véritable Bastide provençale, l'apport de matériaux modernes en pierre et en bois, associé à des jeux de lumière subtils ont su redonner à cette demeure de charme toute sa jeunesse.

Chaque chambre est composée d'une douche et/ ou d'une baignoire, et offre une vue sur les vignes, la piscine, et/ ou le domaine.

Selon la catégorie choisie, vous bénéficierez d'une superficie plus ou moins vaste, d'un balcon, d'un jardinet ou d'une terrasse.

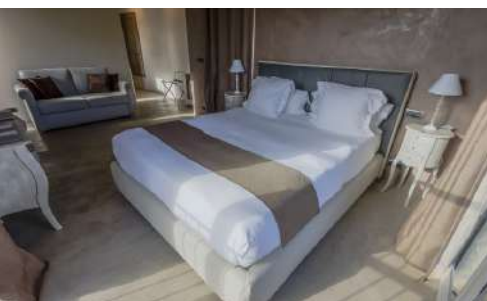
L'hôtel dispose de 8 chambres dont 2 familiales.

TARIF (TTC - petit déjeuner inclus)

- Chambre single à partir de 119€

- Chambre double de 175€ à 300€

- Chambre familiale (communicante) de 285€ à 315€



• Détente •

Hamman et espace de soins corporels

Dans le confort de l'espace détente de la Bastide du Clos des Roses, tout est réuni pour que la magie opère : bougies parfumées, musique relaxante, serviettes moelleuses...

Notre masseuse professionnelle diplômée, s'est initiée aux différentes techniques de massage à travers le monde et vous propose une aventure sensorielle pour que votre corps et votre esprit retrouvent leur harmonie.

Elle propose une gamme de modelages «D'ici et D'ailleurs» qui vous plongeront dans un agréable moment d'évasion afin de vous ressourcer.

Pour que la relaxation soit complète, prolongez l'instant détente dans notre hamman en pierre avec vue sur les vignes.



• Le Restaurant •

Notre restaurant vous propose une cuisine de saison raffinée, pleine de saveurs.



Durant la belle saison, nous vous accueillons sur notre large terrasse à l'orée du vignoble, et en hiver dans notre salle à manger, au coin de la cheminée.

A table, on navigue entre terroir et tendance, avec une carte à l'ardoise qui est renouvelée régulièrement proposant de belles suggestions parfaitement réalisées.

Le Chef vous propose une cuisine de qualité, basée sur la fraîcheur des produits utilisés, choisis avec attention et autant que possible dans le merveilleux potager du Domaine.

Il aura plaisir à vous faire découvrir son savoir-faire grâce à nos cuisines ouvertes sur la salle.

Ouvert tous les jours : midi et soir.



Formules proposées (Déjeuners en semaine)

- Formule du Jour : 29 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Menu du Jour : 34 € : Entrée + Plat + Dessert
- Menu du Jour : 49 € : Choix entre 2 entrées + 2 plats + 2 desserts
- A la carte, plat à partir de : 29€

Quelques Suggestions du Chef : (Ardoise du mois de Mars 2016)

- Opéra de foie gras onctueux glacé au vieux Porto, condiments et crackers aux fruits confits
- Royale de panais aux sardines marinées, salade de lomo ibérique et pomme verte à l'huile de noix
- Turbot rôti aux herbes, palets de courges et endives caramélisées
- Lotte parfumée au tandori, chou bok choy et rutabag fondant au sautoir, velour citron de Menton
- Médaillon de veau grillé, jeunes légumes laqués au jus vinaigrette et toast lard blanc Di Colonata
- Canon d'agneau en cotelette de parmesan, aligot à l'ail confit et sauce shitaké
- Blanc manger noix de coco et ananas mariné, inspiré d'une pina colada
- Clafoutis tiède, crémeux cacahuètes et sorbet banane
- Tartelette poire en trois façons, glace vanille et noix de macadamia

• En Cuisine •

Aux fourneaux de La Bastide du Clos des Roses oeuvre **Fabien PASQUALE**. Après y avoir évolué en tant que Second durant 3 ans, c'est en toute logique que ce jeune Chef de talent a repris les commandes de la cuisine en amenant depuis janvier 2016 un nouveau souffle et un nouvel essor à notre restaurant.

«L'important pour moi est de mettre en valeur le produit par des recettes de saison en nous fournissant en priorité auprès de producteurs locaux »



Parcours Professionnel de Fabien PASQUALE

FORMATION

BEP au Golf Hôtel de Hyères
puis BAC PRO Cuisine au C.F.A
du lycée Paul Augier de Nice

L'Auberge de l'ILL, ILLhausern, Alsace
Commis de cuisine, restaurant 3 Etoiles
Michelin, Chef Marc Haerberlin

Sofitel, restaurant le Privé 249
(1 toque et 16/20), Brisbane
(Australie) Chef de Partie,
section chaude (expérience
linguistique)

Hôtel La Réserve de Beaulieu****,
Beaulieu sur Mer, Apprenti de cuisine,
restaurant 2 Etoiles Michelin, Olivier
Brulard MOF

Sofitel, restaurant le Renoir,
Montréal (Canada)
Sous-chef junior

Depuis avril 2013,
Second au Clos des Roses puis
promu Chef en janvier 2016



Hôtel Hermitage**** (The
Leading Hotels of the World),
Monaco - Restaurant le
Vistamar, 1 étoile Michelin,
stagiaire de cuisine auprès de
Joël Garraud

En 2007
3ème place au Concours
de cuisine Kikkoman
Paris
(Concours Japonais)

Restaurant les Agaves, Beaulieu sur
Mer Chef de Partie (tournant)

Restaurant le Paris-Rome, Menton ,
Chef de Cuisine

Atelier des chefs, Paris



La brigade de la Bastide du Clos des Roses
avec au centre le jeune Chef Fabien PASQUALE
originaire de la Région et âgé de 28 ans.



Le Chef Fabien PASQUALE propose une cuisine méditerranéenne
avec une touche de modernité et créativité à sa cuisine colorée.

Réservations au 04.94.53.32.31

1609 Route de Malpasset - RD 37 - 83600 FREJUS

www.clos-des-roses.com



**CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION**