

BIENVENUE

À L'HÔTEL LA BAIE DES ANGES

★★★★

Table Gourmande Café Bar Terrasse Vue Mer
Salon de thé - Goûter - Glace
Brunch du dimanche
Spa Marin Thalion : Piscine Couverte et
chauffée - Sauna - Hammam
Massage - Soins Corps et Visage
Boutique
Salle de Séminaire et Réception privée



Violaine Le Goff & Yvon Morvan sont heureux
de vous accueillir et de partager avec vous cette
magnifique histoire de famille.

LE VIOBEN

Le Restaurant Incontournable sur le port
Poissons et Fruits de Mer

LA TABLE GOURMANDE

OUVERT TOUS LES JOURS EN CONTINU DE 8H À 21H

1.

€

LES PLANCHES À PARTAGER

24

- DE NOTRE CHARCUTIER DAVID LÉON
- DE NOTRE FROMAGÈRE MAIWENN MARC
- UNE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE

LES HUÎTRES CREUSES LEGRIS N°3

LES 6

15

LILIA

LES 12

30

LES TARTINABLES (AU CHOIX) + ACCOMPAGNÉS DE TOASTS

10

ALGOPLUS ROSCOFF, 90GR

- ARTICHAUT DU LEON
- CHOUX FLEUR À L'ANDOUILLE
- PÂTÉ DE CAMPAGNE À LA FLEUR DE SEL 135GR
- HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE
- BAR SAUVAGE AUX POIVRONS
- TARTARE D'ALGUES
- MAQUEREAU AUX POIVRES

LE GASPACHO DU MOMENT ROUGE OU VERT

12

ACCOMPAGNÉ DE CROÛTONS, PESTO

- ROUGE: TOMATES, CAROTTES, OIGNONS, BASILIC
- VERT: COURGETTES, PETITS POIS, OIGNONS, HERBES ET ÉPICES

LA TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSONS

16

ALGOPLUS ROSCOFF SERVIE AVEC ROUILLE, CROÛTONS, GRUYÈRE ET CRÈME

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)

129

(12HUITRES CREUSES, 12 BELLES LANGOUSTINES, 4 COQUES OU PALOURDES, 2 CRABES OU 2 ARAIGNÉES, BIGORNEAUX)

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (POUR 2 PERSONNES)

159

(12 HUITRES CREUSES, 12 BELLES LANGOUSTINES, 4 COQUES OU PALOURDES, 2 CRABES OU ARAIGNÉES, 1 HOMARD, BIGORNEAUX)

LA TABLE GOURMANDE

OUVERT TOUS LES JOURS EN CONTINU DE 8H À 21H

1.

UNE CRÊPE FROMENT D'OLIVIER LAZENNEC (LANDÉDA)

- CAMEL OU PÂTE À TARTINER
- CONFITURE (FRAISE, ABRICOT, CITRON)

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2€

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 4.5€

€

6

LES DESSERTS GLACÉS JAMPI A L'ASSIETTE

10

- **ARMORICAIN:** CRÈME GLACÉE CAMEL AU BEURRE SALÉ RECOUVERT D'AMANDES GRILLÉES CAMELISÉES
- **CRÉOLE:** CRÈME GLACÉE CRÉOLE (RHUM/RAISINS) RECOUVERT DE COPEAUX CHOCOLAT NOIR ET BLANC
- **NOUGAT:** VÉRITABLE NOUGAT GLACÉ, COEUR DE SORBET FRAMBOISE, BRISURE DE FRAMBOISE

LES DESSERTS GLACÉS JAMPI PETIT POT 160G

9

- **BROWNIES:** CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON ET CACAO, SAUCE CHOCOLAT ET DÉS DE BROWNIES
- **EXOTIQUE:** SORBETS MANGUE ET CITRON, COULIS EXOTIQUE MANGUE-PASSION ET DÉS DE DACQUOISE COCO
- **VACHERIN:** CRÈME GLACÉE VANILLE ET SORBET FRAMBOISE, COULIS FRAMBOISE ET ÉCLATS DE MERINGUE
- **VANILLE-CAMEL:** CRÈMES GLACÉES VANILLE BOURBON ET CAMEL BEURRE SALÉ, SAUCE CAMEL ET DÉS DE SABLÉ BRETON

BOULE DE GLACE OU SORBET

CAMEL BEURRE SALÉ/CACAO/FRAISE/VANILLE/
DUO DE PÊCHE/CITRON D'ITALIE

4.5

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2€

LES CHAMPAGNES



A LA COUPE 12 CL		€
CHAMPAGNE ABELÉ 1757		
BRUT		12
BLANC DE BLANCS		15
A LA DEMI BOUTEILLE 37,5 CL		
CHAMPAGNE MAISON LANAUD Blanc de Blancs		55
A LA BOUTEILLE 75 CL		
CHAMPAGNE MAISON LANAUD Blanc de Blancs		75
CHAMPAGNE TAITTINGER "Prestige" Brut		80
CHAMPAGNE RUINART Brut		90
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs		140
CHAMPAGNE ABELÉ Brut		75
CHAMPAGNE ABELÉ Blanc de Blancs		90
CHAMPAGNE ABELÉ Rosé		90
MAGNUM 150 CL		
CHAMPAGNE TAITTINGER "Prestige" Brut		160
CHAMPAGNE RUINART Blanc de Blancs		280

LES RHUMS 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

SAPIO Rhum blanc BIO FRANCE		10
DIPLOMATICO (Venezuela)		12
BOTANA (Paraguay, Élaboré en Bretagne, BIO)		16
DISTILLERIE DOURTAN (Plouescat) Finistère FRANCE		
BLANC TRADITION		12
BRUN VIEUX 54° BRUT DE FÛT		19
TI PUNCH TRAIT DE CITRON VERT		18

LES WHISKIES 4 CL

JB (Blended Scotch Whisky Ecosse)	+SODA EN SUPPLÉMENT	8
GWALARN (Whisky Celtic Blend France)		10
GLENFIDDICH 12 ANS (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)		12
GWENLIVET 18 ANS (Single Malt Scotch Whisky, Ecosse)		18
GLANN AR MOR (Whisky Celtic Single Malt France)		16
LAGAVULIN 16 ANS (Islay Single Malt, tourbé Ecosse)		16
BALE BRO (Whisky de Maïs BIO, Gouesnou 29)		16
BELLEVOYE BLEU (Whisky triple malt, France)		15

LES APÉRITIFS

KIR 12 CL

VIN BLANC (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)

BRETON (Au Cidre)

ROYAL (Au Champagne)

PROSECCO (Pétillant Italien)

POMMEAU, CHOUCHEN, LAMBIG (Bretagne) 4 CL

MARTINI ROUGE, BLANC 6 CL

MUSCAT 6 CL

PORTO ROUGE 6 CL

TY JAUNE BRETAGNE (Pastis de Ploudaniel) 2 CL

OUESTIS BRETAGNE (Pastis aux Plantes, BIO) 2 CL

PASTIS DE ST-TROPEZ FRANCE (Artisanal, Saint-Tropez) 2 CL

PASTIS DE L'ÎLE OUESSANT BRETAGNE 2 CL

(À base de fenouil et macaron: Plante herbacée)

LES SPIRITUEUX 4 CL

+SODA EN SUPPLÉMENT

VODKA

• SAPIO FRANCE (BIO)

• GREY GOOSE FRANCE

• DISTILLERIE DE ST-MALO BRETAGNE

• BELVEDERE

GIN

• SAPIO FRANCE (BIO)

• YU GIN MACERATION DE YUZU

• MALOUIN'S DE ST-MALO BRETAGNE

LES DIGESTIFS 4 CL

KREMMIG (Crème d'eau de vie de cidre, Bretagne)

MENTHE BLANCHE GIVRÉE (Bretagne, Bio)

LIQUEUR DE MENTHE VERTE (l'Epatante 100% naturelle)

BAS ARMAGNAC XO (Châteaux de Laubade)

CALVADOS AVALLÉN

GRAND MARNIER, COINTREAU

EAU DE VIE DE POIRE

€

7

7

13

10

7

7

7

7

7

7

10

10

10

10

14

16

10

12

14

12

14

14

14

14

14

12

LES VINS



BLANCS

IGP LOIRE **“Domaine des Forges” Tendresse HVE**

100% Chenin, fruité et tendre, ni trop sec, ni trop doux

TOURAIN **“Clos Roussely” L’Escale**

100% Sauvignon, Vin croquant et attractif

MELON B **“Domaine Landron Chartier”**

Muscadet, fruité, gourmand et minéral

BOURGOGNE **Chardonnay “Domaine E.Fellot” BIO**

100% Chardonnay - Vin bio vivant par nature

CÔTE DE MONTRAVEL **“Moulin Caresse”** MOELLEUX

Assemblage de Sémillon Muscadelle et Sauvignon Gris

ROUGES

CHINON **“Domaine Lambert” Les Perruches BIO**

20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon

FLEURIE **“Domaine des Fonds”**

Gamay, léger, souple, demi corps à boire sur son fruit

PIC SAINT LOUP **“L’Optimiste” BIO**

Générosité, rondeur et équilibre tout simplement

BORDEAUX **“Moulin de La Lagune”**

Haut-Médoc 50% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon,

5% Petit-verdot

ROSÉS

IGP D’OC **“CH. Grande Courtade” L’instant Rosé BIO**

Nez de fraise des bois, bouche de petits fruits acidulés

CÔTE DE PROVENCE **“Chateau de Berne” UP HVE**

Vin extra frais et sec, notes de citron frais, fruits exotiques mêlées à des notes florales

AOP CÔTE DE PROVENCE **“Château Minuty” Rose et Or**

Cette cuvée est sous le signe de l’élégance. Fruits mûrs solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose

AOP CÔTE DE PROVENCE **“GrandRosé excellence”**

Robe saumonée pâle, notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraise

€
Verre
12 CL

€
Bouteille
75 CL

6

24

7

28

8

35

9

39

7

28

Verre
12 CL

Bouteille
75 CL

9

39

8

36

9

36

10

40

Verre
12 CL

Bouteille
75 CL

Magnum
1.5 L

6

24

10

48

96

90

LES VINS AU VERRE BY D-VINE 10 CL

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin vous est servi dans les conditions parfaites :

Température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

BLANCS

AOP POUILLY – FUISSÉ 2022 *“Château de la Chaize”*

100% Chardonnay

Découvrez un vin aux arômes délicats d'Acacia et de Miel.

En bouche, profitez de sa finesse, de sa minéralité et d'une très belle complexité.

€

14



AOP PESSAC-LEOGNAN 2021 *“Château Carbonnieux”*

Grand cru classé de Graves

Cépages Sauvignon Blanc, Sémillion

Découvrez un Grand Cru de Graves complexe, avec fraîcheur et vivacité. La bouche amène rondeur et gourmandise sur les agrumes.

17



ROUGES

AOP CROZES HERMITAGE 2023 *“Cuvée L, Domaine Combier”*

Syrah

Un vin en 2 temps avec des arômes fumés, de poivre et de cuir qui s'ouvre sur la mûre.

En bouche, c'est un vin charnu qui s'appuie sur ses saveurs de cacao et de cerise griotte.

14



AOP PESSAC-LEOGNAN 2019 L'ESPRIT DE CHEVALIER

“Domaine de Chevalier”

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ce vin enchante dès le nez avec des notes de myrtille, de chocolat et de violette.

En bouche il séduit par sa gourmandise, évoquant le cacao et la cerise griotte, offrant une expérience savoureuse et riche en caractère

17



CARTE DES SPIRITUEUX

Offrez-vous une dégustation parfaite avec DVine :
 Votre verre servi dans les conditions parfaites
 de température et d'aération.

LIQUEUR DE POIRE- LA BONNE POIRE 5cl	€	12
Malden Spirits - 30%		
Visuel: Litchi		
Expérience: Frais et gourmand		
Au nez: Poire, Rose		
En bouche: Pomme, Pêche		
RHUM EL PASADOR DE ORO XO 5cl	FINITION COGNAC	15
Les Bienheureux - 40%		
Visuel Or jaune -		
Expérience : Doux & gourmand		
Au nez : Vanille, Caramel		
En bouche : Écorces d'orange, Abricot		
MONSIEUR FERNAND WHISKY 5cl		17
Finition Fût des Pineau des Charentes		
AR Spirits - 43%		
Visuel: Paille claire		
Expérience : Frais & délicat		
Au nez : Poire, Miel		
En bouche : Noix, Prune		
GIN AUTOMNE BIO 5cl		17
Distillerie du Viaduc - 45%		
Visuel: Incolore		
Expérience : Puissant & aromatique		
Au nez : Sauge, Genièvre		
En bouche : Eucalyptus, Salin		
AOC COGNAC PETITE CHAMPAGNE 5cl		30
SAINT-GERMAIN-DE-VIBRAC 2007		
La Guide du Cognac - 42%		
Visuel: Or jaune		
Expérience : Élégant & Raffiné		
Au nez : Caramel, Datte		
En bouche : Cannelle, Praline		

LES COCKTAILS- 13€

1.

PLANTEUR 20 CL :

- RHUM, COCKTAIL DE FRUITS, SUCRE, GRENADINE

MOJITO 20 CL :

- RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

GIN TONIC 20 CL :

- ORIGINAL, CITRON
- CONCOMBRE
- YU GIN
- GINGER BEER

SPRITZ 20 CL :

- APÉROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE

SPRITZ A LA PARISIENNE 20 CL :

- SAINT-GERMAIN (LIQUEUR DE SUREAU), PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, CITRON

ITALICUS SPRITZ 20 CL :

- LIQUEUR DE BERGAMOTE ITALIENNE, PROSECCO

EXPRESSO MARTINI 12 CL :

- VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE, EXPRESSO

AMERICANO 12 CL :

- MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)- 11€

COCKTAIL PÉTILLANT 12CL :

- SAVEUR PÊCHE ET NOTE DE FRAISE, VIN PETILLANT SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 20 CL :

- SAVEUR RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE

COCKTAIL DE FRUITS 20 CL :

- FRUITS EXOTIQUES, GRENADINE, ORANGE

SPRITZ NO ALCOOL 20 CL :

- SAVEUR D'ORANGE AMÈRE ET D'ÉPICES

YU GIN NO ALCOOL 20CL :

- SAVEUR CITRON YUZU, LIMONADE, TOUT EN FRAICHEUR, TOUCHE ÉPICÉE

LES BIÈRES ET CIDRES

	€	€
	25CL	50CL
BIÈRE PRESSION BARIL ORIGINAL - BIÈRE BLONDE	5	10
COREFF BLANCHE 1€ SUPPLÉMENT PICON / SIROP	6	12
BIÈRE BOUTEILLE 33 CL		
CÉZON D'ÉTÉ AMERICAN WHEAT - BRASSÉE À LANDÉDA		8
BIÈRE BLONDE D'APÉRITIF. AU FROMENT. AVEC UNE AMERTUME PRONONCÉE ET DES AROMES FRUITÉS		
BARIL - BIÈRE BRASSÉE À BREST		8
• BARIL WHITE - BIÈRE BLANCHE FRUITÉE ET DÉSALTÉRANTE		
• CAPTAIN BARIL IPA - INDIA PALE ALE 6,5°		
COREFF BREIZ'ÎLE - BIÈRE BRETONNE AVEC RHUM		8
• CITRON VERT & GINGEMBRE		
• FRUITS ROUGES & CARDAMOME		
POÈM' - BIÈRE BRASSÉE À BREST		8
• POÈM RIME ROYALE BLONDE - RONDEUR ET FRUITÉE DE L'ORGE. FINE EN BOUCHE		
• POÈM L'EMBRASSÉE AMBRÉE - BASE MALTÉE. FINESSE VARIÉE DES HOUBLONS		
• POÈM LA BALLADE SANS ALCOOL - BIÈRE BLONDE CUIVRÉE		
BRESTOIZH - BIÈRE BRASSÉE À PLOUDALMÉZEAU (29)		8
• AMBREE AUX ALGUES		
CIDRE 33 CL BRUT TI-LO BIO SAINT-MALO		7
CIDRE 33 CL BIO TI-LO HOUBLONÉ IPA		8

LES JUS DE FRUITS ET SOFTS

JUS DE FRUITS RECOLT: ANANAS / ORANGE / A.C.E / TOMATE	6,5
JUS BIO PRESSÉ À FROID FAIT À RENNES	
JUS DE POMME SORRE 33CL	6,5
BIO CIDRERIE FAMILIALE SAINT-MALO	
COCA COLA OU COCA COLA ZÉRO 33 CL	6,5
ARTONIC: INDIAN TONIC / GINGER BEER / CONCOMBRE 20 CL	6,5
BOISSON ARTISANALE AUX PLANTES	
OKIPIC 33CL	8
BOISSON 100% NATURELLE SANS COLORANTS. ARÔMES ARTIFICIELS. CONSERVATEURS BIO	
• MANDARINE, ZESTES ET ÉPICES • POMME, CARAMEL ET GINGEMBRE	
• SARASIN, MIEL ET YUZU • CITRON, CONCOMBRE ET MENTHE	
THÉ GLACÉ PÊCHE	6,5
EAU PLATE OU PETILLANTE, TRANCHE 50CL	5
75CL	7

+SIROP EN SUPPLÉMENT 1€

LES BOISSONS CHAUDES

1.

€

6

THÉS BARONNY'S BIO BRETAGNE

SERVIS EN THÉIÈRE POUR 1 PERSONNE

- **THÉ VERT SENCHA** : NATURE / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**
- **THÉ NOIR BREAKFAST TEA** / DARJEELING
- **LES SEPT ÎLES** : THÉ NOIR, ANANAS, VANILLE ET FLEURS
- **MOLÈNE** : THÉ VERT BIO, JASMIN ET ALGUES
- **BELLE-ÎLE** : THÉ NOIR, BERGAMOTE ET ALGUES
- **OUESSANT**: THÉ OOLONG AUX ALGUES

INFUSIONS BARONNY'S BIO BRETAGNE

6

- **FRUITÉE** : POMMES, ROOIBOS, GINGEMBRE, FEUILLES DE FRAMBOISIER
- **SOMMEIL** : FENOUIL, VERVEINE, TILLEUL, RÉGLISSE
- **BATZ** : ROOIBOS AUX ALGUES
- **CAMOMILLE**
- **VERVEINE NATURE** / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**
- **TILLEUL NATURE** / MENTHE: **+1€** / CITRON: **+1€**

INFUSIONS MARINES THALION PLOUGUERNEAU

8

(100% Naturel)

- **SUPER TEINT** : PENSÉE SAUVAGE, HIBISCUS & PORPHYRA
- **SUPER PEAU** : GRANDE BARDANE, ORTIE & PALMARIA
- **DÉTOX** : ROMARIN, TILLEUL & CHONDRUS

CAFÉ BRÛLERIE DU LÉON BREST

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ

3

EXPRESSO NOISETTE

4

DOUBLE EXPRESSO

6

GRAND CRÈME

7

LATTE

7

CAPPUCCINO

7

ALLONGÉ

4

CHOCOLAT CHAUD TRADITION

7

CHOCOLAT VIENNOIS

9

CAFÉ AFFOGATO (EXPRESSO+GLACE VANILLE)

8

CAFÉ FRAPPÉ

8

IRISH COFFEE

15

SUPPLÉMENT LAIT

1

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2

MENU DE SOINS

THALION

SOIN VISAGE (30, 60 OU 90 MINUTES)

LIFT FERMETÉ

Pour les peaux en quête de fermeté, massage raffermissant et masque tenseur inédit

ÉCLAT ENERGIE

Concentré de minéraux marins, oligo-éléments et vitamines, ce soin énergisant est le booster d'éclat pour effacer les signes de fatigue.

SENSI-MARIN

Ses actifs apaisants d'origine marine sont associés à des probiotiques afin de restaurer l'équilibre naturel de la peau, respectant la sensibilité de la peau. La peau est apaisée.

OXYGEN BOOSTER POUR HOMME

Véritable bol d'oxygène et de minéraux marins, ce soin visage dédié aux Hommes hydrate, préserve la jeunesse de la peau et apporte un effet bonne mine.

INSPIRATION KOBIDO

Massage du visage anti-âge par excellence pour un effet lifting immédiat.

SOIN CORPS (30 MINUTES)

EXFOLIANT DIVINS (100% NATUREL)

Vivez un vrai moment de lâcher-prise, Deux univers olfactifs au choix, pour une peau sublimée

GOMMAGE FRAICHEUR

Gommage marin par excellence, exfoliant avec douceur, et laisse la peau incroyablement veloutée.

SPÉCIAL RELAX DOS

Soin du dos en 3 temps : Gommage purifiant, Masque décontractant et Massage ultra relaxant.

GOMMAGE ENERGISANT

Ce gommage, boosté en magnésium marin, exfolie la peau tout en la reminéralisant.

MASSAGE DÉCOUVERTE

2 ZONES AUX CHOIX :

(Dos, Pieds, Crâne, Visage, Jambes)

Soin sur mesure, choisissez la durée et nos praticiennes s'adaptent à vous.

AMMA-ASSI

Massage crânien et dos assis sur une chaise possible en chambre.

SOIN-MASSAGE AVEC ACCÈS AU SPA:

30' : 70€ 60' : 120€ 90' : 170€ 120' : 200€

SOIN-MASSAGE SEUL:

30' : 50€ 60' : 100€ 90' : 150€ 120' : 180€

NOTRE SOIN ANTI ÂGE D'EXCEPTION

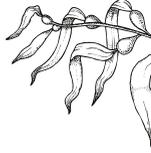
OCEAN SECRET (90')

Au cœur de ce soin, des perles marines de soin sont appliquées ride-à-ride pour un effet combleur immédiat. Un massage exclusif FACE GYM LIFT inédit sculpte les contours du visage et retend les traits. Le visage est resculpté, regalbé, la peau est lisse et lumineuse.

LES CURES ET SOINS

5 Soins achetés + 1 offert





THALION

MASSAGE CORPS ET VISAGE (60 MINUTES)

RELAXATION ULTIME

Un ensemble de techniques de relâchement musculaire et d'assouplissement des articulations est réalisé, le corps est plongé dans un état de détente ultime.

VOLUPTÉ DES MERS

Le corps est lentement immergé dans un cocon de bien-être grâce à une phase de Méditation guidée, pour offrir une exquise sensation de relaxation.

FUTUR MAMAN

Un massage relaxant personnalisé qui sera vous transporter par sa douceur. Pour passer un moment de bien être et partager les bienfaits avec bébé.

RITUELS DU CORPS (120 MINUTES)

REVITALISATION INTENSE (AU MAGNESIUM MARIN)

Une rencontre entre l'univers esthétique et la kinésithérapie agissant sur votre corps, rétablissant l'équilibre minéral de l'organisme

RITUEL VOLUPTÉ DES MERS

Une expérience multisensorielle unique imaginée pour plonger le corps et l'esprit dans un état de lâcher-prise profond sublimateur de peau.

SECRET DES ANGES

120 minutes pour prendre soin de son visage et de son corps. La peau est lumineuse, le corps est plongé dans une sensation de bien-être durable.

½ JOURNÉE AVEC DÉJEUNER

Votre Accès Spa Marin + Le soin de votre choix + Le déjeuner (Entrée - Plat + Dessert)

60' DE SOIN : 160€

90' DE SOIN : 210€

SPA CHAMPAGNE

Votre Accès Spa Marin + Coupe de champagne face à la mer

60' DE SOIN + COUPE DE CHAMPAGNE : 135€

90' DE SOIN + COUPE DE CHAMPAGNE : 190€

SPA GOURMAND

Votre Accès Spa Marin + Le soin de votre choix

60' DE SOIN : 135€

90' DE SOIN : 190€

ACCÈS SPA

Piscine couverte et chauffée, Sauna et Hammam

1 HEURE DE LIBRE ACCÈS / PAR PERSONNE : 45€