

DA MARE

À Porto-Vecchio, sur la mythique plage de Palombaggia, se trouve un petit coin de paradis baptisé *Da Mare*. Ce restaurant contemporain est un écrin d'exception entre la mer turquoise, le maquis sauvage et le sable blanc. Une adresse réputée à l'ombre des pins parasols, où l'on profite d'une expérience culinaire unique au plus près de la Méditerranée.

Pensé pour s'intégrer parfaitement avec le paysage, chaque détail du design de *Da Mare* répond à la beauté sauvage qui l'entoure. Le travail des couleurs, des nuances de vert inspirées de la cime des arbres jusqu'au bleu de la mer, se fait le récit de la nature environnante. Lieu incontournable de Porto-Vecchio, l'établissement évolue aux différentes heures de la journée, au rythme du soleil. En arrivant sur ce site naturel parfaitement préservé, il est possible de lézarder sur la plage privée ou se baigner dans l'eau cristalline. À l'heure du déjeuner, les convives s'installent confortablement dans le mobilier tressé, imaginé par l'atelier d'architecture Gardera-Pastre. Au menu de *Da Mare* ? Une cuisine méditerranéenne célébrant la pêche du jour. La Cheffe Stéphanie Ruelle sublime chaque produit de la mer en crudo ou avec une simple cuisson à la plancha. Sur les tables en bois sous de larges parasols défilent des assiettes estivales : frites d'éperlans, rouleau de printemps à la raie et saint-pierre snacké accompagné de légumes aux herbes du maquis.

Lorsque le soleil se couche, l'ambiance se fait plus intimiste. Ce superbe restaurant au bout du monde propose une expérience culinaire haut de gamme éclairée par les petites lanternes et le reflet de la lune sur la mer. Le comptoir à ceviche nikkei (rencontre explosive entre gastronomie japonaise et péruvienne) éblouit les palais avec l'un des plats signatures, le tartare de thon rouge aux figues fraîches, émulsion d'ananas, sauce teriyaki et foie gras poêlé. Sur la carte, tout donne envie : fleur de courgette farcie au fromage de chèvre, spaghetti aux palourdes et moules, entrecôte maturée et pommes de terre grenailles, ceviche de daurade, avocat, patate douce et citron vert. *Da Mare* est l'un des rares restaurants de plage en Corse à disposer d'un service de sommellerie, avec plusieurs centaines de références de vins qui sauront séduire tous les épicuriens.

L'ambiance festive de *Da Mare* est galvanisée durant les événements Sea Lounge qui ont lieu épisodiquement pendant l'été. Pour l'occasion, les artistes les plus en vogue tels que Black Coffee, Blondish ou encore &ME viennent enflammer Palombaggia le temps d'une soirée inoubliable.

« À Da Mare comme dans toutes les adresses du Zani Group, on retrouve un accueil chaleureux, une certaine authenticité, générosité, une profonde envie de partager, de faire plaisir aux clients. » Patrice Gardera

Da Mare

Plage de Palombaggia, 20137 Porto-Vecchio

Instagram @sealounge

Site web sealounge-portovecchio.com

Tous les jours de 10h à minuit, d'avril à octobre.