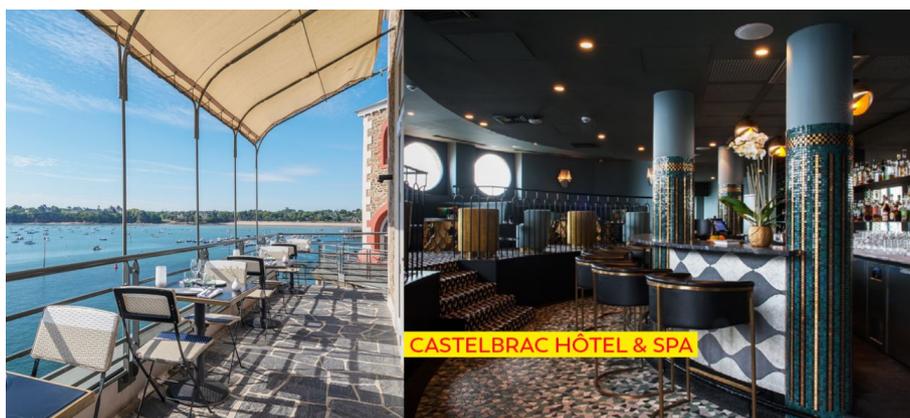


5 adresses à découvrir à Dinard

Station balnéaire réputée de la côte d'émeraude, Dinard est une charmante ville que l'on remarque grâce par à ses villas de style Belle Époque. Gault&Millau vous délivre ses meilleures adresses de la cité bretonne.



• Bien dormir : Castelbrac hôtel & Spa



Adossée à une falaise entre ciel et mer, cette bâtisse fut la propriété de la famille anglaise Faber, qui fonda la station balnéaire de Dinard, puis de Lord Hamilton, qui lui donna cet esprit néo-médiéval en ajoutant des créneaux, à la manière de certains châteaux anglais. Nichées dans la Villa Lord Hamilton, la capitainerie ou l'observatoire, les 23 chambres et suites déclinent une inspiration marine, avec leurs lignes claires et leurs tonalités océanes, le tout ouvrant sur les flots. Soucieux d'offrir le meilleur à leurs hôtes, Lydwine et Yann ont également conçu un spa, qui propose des soins très complets, à découvrir avant de rejoindre l'extraordinaire couloir de nage qui surplombe la mer. Pour parfaire le tout, la cuisine de **Julien Hennote**, servie dans la salle Art déco du restaurant Pourquoi Pas ou sur la terrasse, à fleur d'eau.



<https://www.castelbrac.com/fr/>

Adresse : 17 avenue George V, 35800 Dinard

- La plus toqué : Le Pourquoi Pas



Le restaurant du Castelbrac offre à la fois la vue, le standing et une assiette à 2 toques toujours bien figolée. De quoi faire une escale gourmande à Dinard dans les meilleures conditions, en confiant ses intérêts à cette brigade bien menée par le chef Julien Hennote. Sobriété et élégance aussi dans l'assiette, avec les saint-jacques de plongée cuites et crues poire et poire de terre, le lieu jaune frotté à la mandarine et confit, endive de pleine terre et cresson, le panais croustillant, crème glacée au grué de cacao chocolat fondant d'un menu à 70 € sans artifice et d'une grande précision. Service impeccable, cave généraliste classique et assez coûteuse, bien équipée sur la Loire.

<https://www.castelbrac.com/fr/pourquoi-pas-restaurant.html>

Adresse : 17 avenue George V, 35800 Dinard

- La Table la plus iodé : Ombelle



Installé depuis peu dans un superbe immeuble en demi-cercle et en briques rouges, à deux pas de la mer, Alexandre Frin nous régale d'une cuisine océane où le légume est ultra-présent et peut parfois être l'élément central de l'assiette. Laissez-vous séduire ainsi par la coeur de boeuf confite, yaourt à la laitue de mer accompagnée d'une salade de haricots verts au nori. Le thon de ligne tout juste snacké sur un bouillon glacé au basilic est également un plat à 2 toques, surtout quand il est accompagné d'un collioure du domaine de la Rectorie. Bon accueil de Ludivine, carte de vins de toutes régions.

<https://www.restaurant-ombelle.fr/>

Adresse : 7 boulevard du Président Wilson, 35800 Dinard

- Le plaisir chocolaté : Alain Batt Chocolat



Alain Batt s'est fait un nom dans le monde entier. Il a déposé le concept du minicroissant. Sa tarte au fromage blanc est renversante. Il a développé une gamme gourmande à base de bergamote, agrume importé à Nancy et adopté. Il propose aussi une large gamme de babas à la mirabelle de Lorraine, poire de Lorraine, au rhum... des tablettes de chocolat, bonbons de chocolat et un important éventail de spécialités.

<https://www.alainbatt.com/>

Adresse : 14 rue du Maréchal Leclerc, 35800 Dinard

- L'adresse gourmande : Boulangerie Renault



Philippe Renault n'est pas un boulanger-pâtissier lambda. On va chez lui d'un pas décidé en revenant de la plage, où l'on tombe sur sa boutique, qui vient de faire peau neuve. Pains au levain, flûtes Gana, pains spéciaux et petits gâteaux, caramel au beurre salé (bien de la région) ... sont des produits maison. Et le «paris-dinard» vient concurrencer le paris-brest à base de sarrasin torréfié une petite dose de praliné, une petite dose de caramel, le tout en forme de triskel, du breton à laisser entre toutes les mains.