



Chers convives,

Suite aux annonces du Premier Ministre ce jeudi 28 Mai 2020, nous sommes très heureux de vous annoncer la réouverture de la Yole de Chris mercredi 3 Juin au déjeuner, ainsi que du Restaurant Christopher Coutanceau vendredi 5 Juin au déjeuner également. De plus, la nouvelle demeure marine de Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard, la Villa Grand Voile, ouvrira ses portes pour la première fois vendredi 5 Juin.

Afin d'assurer votre sécurité ainsi que celle de nos équipes pendant votre venue, des mesures en collaboration avec le Bureau Veritas et Relais & Châteaux ont été mises en place visant à limiter la transmission du virus Covid-19. Comme vous le savez, l'hygiène de nos lieux d'accueil est primordiale à nos yeux, nous souhaitons donc partager avec vous les nouvelles dispositions adoptées :

1) Distanciation sociale :

Afin de limiter vos contacts avec les autres convives, la salle du restaurant a été réaménagée pour garantir un espacement de 1 mètre entre chaque table. Celles-ci seront limitées à 10 personnes maximum. L'accueil à l'entrée du restaurant s'effectuera table par table afin d'assurer la distanciation nécessaire dans l'espace d'arrivée. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser de ne pas être en mesure de vous débarrasser de votre vestiaire, ne pouvant garantir la séparation de vos affaires. Des menus à usage unique vous seront transmis, ceci afin d'éviter les échanges avec les tables voisines.

2) Port de masques et désinfection des mains :

A titre individuel, nos collaborateurs prennent également toutes les précautions nécessaires afin d'assurer votre sécurité : port du masque pour tous, changé toutes les 4h pour le personnel de salle et de la cuisine. Une désinfection des mains sera effectuée toutes les 30 minutes et avant de toucher chaque assiette.

Du gel hydroalcoolique sera à votre disposition avant d'entrer dans chacun de nos établissements. Nos clients doivent porter un masque à l'arrivée et au départ, ainsi que pendant tous les déplacements autorisés au sein de l'établissement.

Un service voiturier vous sera proposé à l'hôtel ainsi qu'au restaurant étoilé : sachez que si vous désirez en profiter, le personnel sera équipé d'un masque et de housses visant à protéger vos sièges. De plus, chaque élément du véhicule avec lequel il sera rentré en contact ainsi que vos clés vous seront rendus complètement désinfectés.

3) Protection de la salle :

Afin de vous garantir un espace sain lors de votre venue, l'ensemble du restaurant sera désinfecté avant chaque début de service : fauteuils, linges, et tout matériel avec lesquels vous pourriez rentrer en contact, même ceux qui n'auraient pas été utilisés. La salle sera régulièrement aérée afin d'assurer le renouvellement et la qualité de l'air intérieur. Il en va de même pour la cuisine, avec désinfection constante des plans de travail et du matériel de préparation. L'espace sanitaire sera également nettoyé le plus fréquemment possible entre vos passages. Pour des raisons évidentes, il ne nous sera plus possible de vous permettre d'accéder aux cuisines du restaurant. En ce qui concerne l'hôtel, les chambres seront traitées avant l'arrivée de chaque client avec un nébulisateur, utilisant un produit virucide permettant une désinfection totale des moquettes, draps et rideaux.

4) Fin de repas :

Afin de vivre votre fin d'expérience dans les meilleures conditions, nous vous demandons d'effectuer dans la mesure du possible vos règlements par carte bancaire. Porte-additions et TPE seront désinfectés après chaque passage. Pour vos demandes de facture, nous privilégierons un envoi par email après votre repas.

Nous sommes conscients des contraintes que cela engendre, mais celles-ci restent essentielles afin de garantir votre sécurité et de vous faire vivre votre expérience de la plus belle des manières. Nous nous languissons de rouvrir et de pouvoir vous recevoir de nouveau. Dans cette attente, recevez nos plus sincères salutations.

Nicolas Brossard et Christopher Coutanceau