

PROGRAMMATION CULINAIRE

06h-11h

L'ÉVEIL DE SENS

L'ESQUISSE MATINALE 5.00€

Formule Express / Courte

La sélection essentielle pour bien démarrer la journée.

1 Boisson Chaude au choix + 1 Boisson Fraîche + 1 Pièce Boulangère ou Douceur

LA GRANDE FRESQUE 12,00€

L'expérience intégrale libre et généreuse.

Boissons Chaudes & Jus Frais en libre-accès

Le Buffet Salé & Sucré :

12h-14h

LA CARTE BLANCHE DU CHEF

LES COMPOSITIONS DU MIDI

La Œuvre Complète (*Entrée + Plat + Dessert*) **22,00€**

L'Étude Rapide (*Entrée + Plat OU Plat + Dessert*) **20,00€**

L'EXPOSITION DU JOUR **16,00€**

Un plat signature imaginé le matin même

INTERMEDE

15h-18h

L'ATELIER OPEN SPACE & DÉCOUVERTES

Entre deux inspirations, la résidence devient un lieu d'échange, de travail, d'ateliers et de rencontres artistiques.

LA PAUSE DES CRÉATEURS

Infusions & Cafés, chocolats chauds et froids pure origine et créations thés glacés et chauds.

Douceurs d'Atelier : Pâtisserie du jour préparée par notre chef(fe) en résidence.

Coupe glacée du moment.

LE PROGRAMME DES RÉSIDENTS

Les Événements du Moment

Les Ateliers Fait-Maison : Initiations culinaires, dégustations guidées de cacaos ou cafés, et ateliers créatifs animés par des artisans invités.

L'Espace Tremplin : Rencontres et pitches avec des entrepreneurs locaux, expositions éphémères et ventes privées d'artistes de la région.

LE VERNISSAGE DU SOIR

Quand la nuit tombe, la résidence se transforme en une scène vivante. On y partage des assiettes créatives, on y découvre le travail de nos producteurs partenaires et on y échange autour d'un verre.

18h-22h

LES ŒUVRES À PARTAGER

Tapas & Assiettes Créatives

7.00€

Une cuisine libre, saine et festive, pensée pour être picorée à plusieurs.

Le Ceviche du Moment

7.00€

Un classique latinoaméricain, en fonction de l'arrivage poisson, poulet, légumes.

Empanadas

5.00€

Chaussons artisanaux dorés au four : effiloché de bœuf braisé, poulet aux épices douces & option végétale de saison.

Tostones

5.00€

Rondelles de banane plantain frappées et croustillantes, guacamole maison.

Tacos Artisanaux

8.00€ (2)

Tortillas 100% maïs, carnitas de porc mijotées longue durée (ou champignons rôtis), pickles d'oignons rouges.

LE COIN DES PRODUCTEURS & DÉGUSTATIONS

Chaque mois, nous mettons en lumière les hommes et les femmes qui nourrissent notre résidence.

La palette du terroir Sélection de fromages affinés et charcuteries de nos producteurs locaux, accompagnés de pains au levain et chutneys aux fruits exotiques.

Dégustation Guidée Accords mets & vins nature, bières artisanales de la région ou cocktails signatures aux alcools sud-américains.

LES RENCONTRES DE LA RÉSIDENCE

Le restaurant comme carrefour d'échanges et de cultures.

Les Tables de Langues Étrangères Venez pratiquer l'espagnol, l'anglais ou le russe dans une ambiance conviviale autour d'un verre.

Soirées Découverte Rencontres informelles avec nos vignerons, maraîchers et artisans partenaires pour comprendre l'histoire derrière chaque produit.