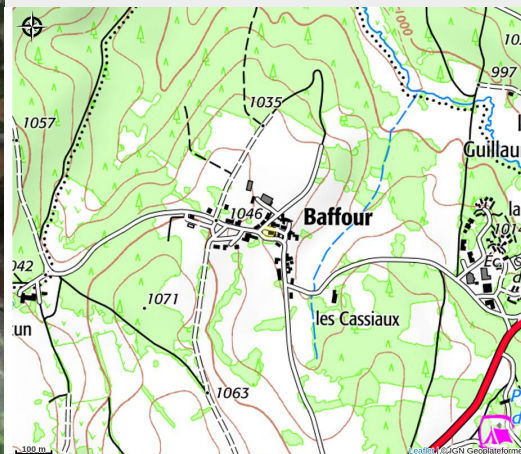


Culture Sauvage



Crédit photo : Restaurant culture sauvage (Culture sauvage)



Découvrez Une cuisine jardinée vivante libre et spontanée dans un lieu surprenant de diversité aux saveurs de découvertes. Laissez vous surprendre par ce restaurant cosmopolite à la gastronomie sauvage.

Infos pratiques

Catégorie : Restaurant

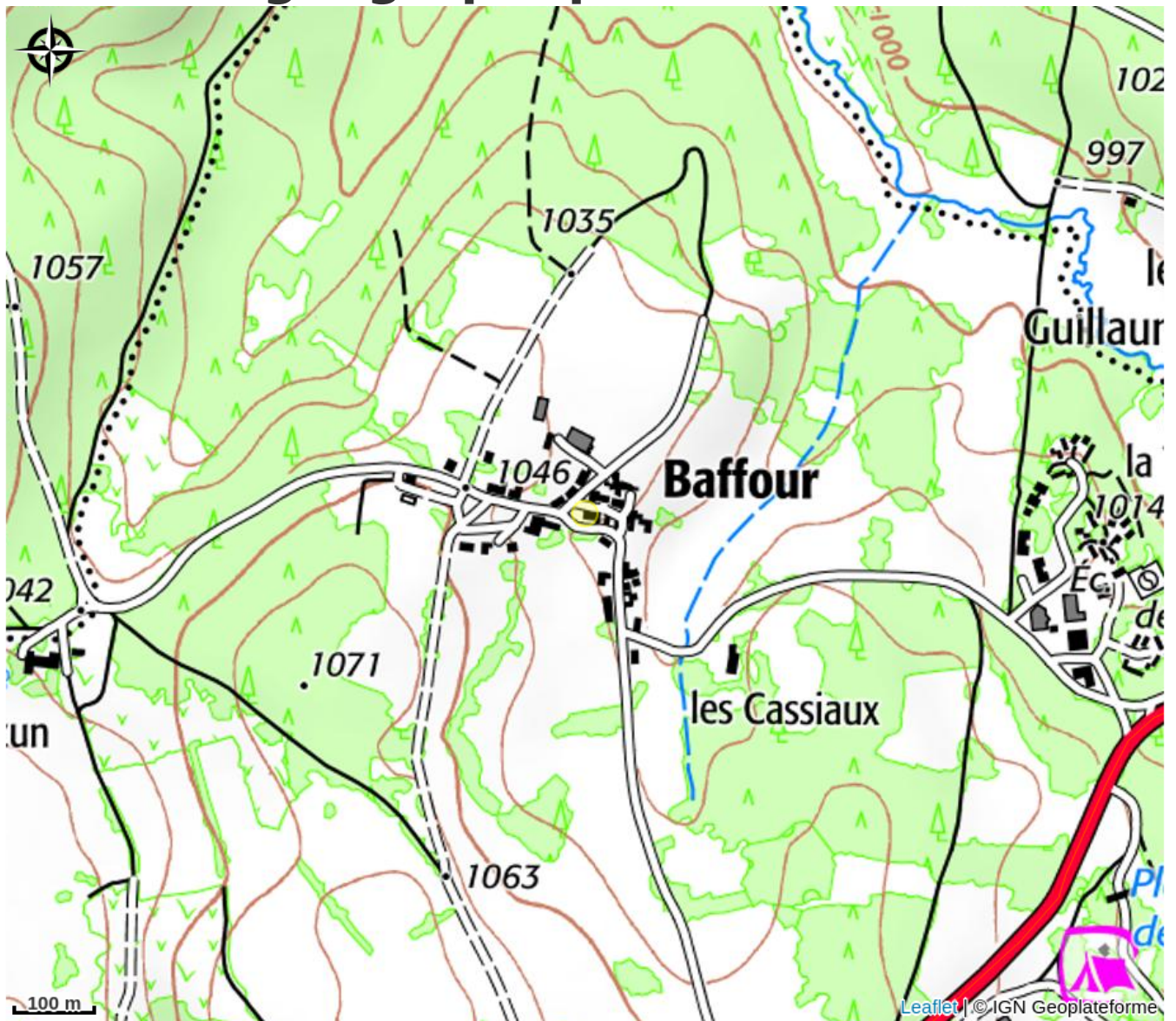
Description

Restaurant de type Fast-Casual, fruit de 35 années d'observation et d'expérimentation en agriculture, alimentation et santé de l'association GebNout. Univers culinaire varié de plantes sauvages aux épices du monde en passant par le kasha et le Kombucha.

Vous serez en salle côte à côte avec les chefs, dans une véranda exotique ou en terrasse. Que ce soit pour déjeuner, dîner, goûter ou prendre une boisson.

L'équipe est composée de Rachel (approche suave et joyeuse du végétal), Abdoulaye (expert en polyculture subsaharienne et en cuisine africaine), François (gourmand passionné de jardins et de fermentations), Gautier (ancien formateur à l'institut Paul Bocuse -approche sensorielle de la nourriture) et Mathieu (gourmand et adroit, touché par la cuisine sauvage);

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/07 au 30/09/2024, tous les jours.
10h-14h et 17h -23h.

Tarifs:

A la carte : de 8 à 15 € (entrée : 8 €

plat : 15 €

dessert : 8 €)

Menu adulte : de 20 à 25 € (entrée + plat : 20 €

entrée + plat + dessert : 25 €).

Services:

Restauration, Service midi, Service soir

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme de l'agglomération du Puy-en-Velay le
04/09/2024*

Contact

17, Baffour

43160 La Chaise-Dieu

Tél. 06 08 45 99 09 / 06 60 80 87 25

contact@gebnout.fr

<https://www.gebnout.fr/>