

Au P'tit Zeste

Ardèche



Crédit photo : Restaurant - Bar (Au P'Tit Zeste)

Le chef Grégoire Penelon vous propose des plats du jour, des formules et des menus, alliant professionnalisme, saveurs d'ailleurs, produits frais, locaux et majoritairement Bio. Cet établissement est sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Ce chef de profession, ayant exercé dans des restaurants gastronomiques avant de s'installer, propose une cuisine traditionnelle française, enrichie par ses nombreux voyages. Ainsi, du pain au dessert, dégustez des plats faits maison, dont l'approvisionnement est local, frais, de saison. Le chef privilégie les produits Bio (objectif 100% de légumineuses sèches et fraîches en Bio, épices exclusivement Bio) et invite les souvenirs de ses voyages à table (cuisine méditerranéenne, libanaise, magrébine, asiatique, ...).

Venez déguster cette cuisine instinctive, imaginée au jour le jour selon la saison, qui s'adapte aux sensibilités de sa clientèle (sans gluten, végétarien, ... selon les demandes). Un restau Bio & local, à l'écoute de ses clients, à (re)découvrir dès que le contexte sanitaire le permettra !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/05 au 30/09 de 8h à 20h.

Fermé le dimanche.

Restauration de 12h à 14h.

Du 01/10 au 30/04.

Fermé samedi et dimanche.

Restauration de 12h à 14h.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Titre Restaurant

Fiche mise à jour par OTI Porte Sud Ardèche (Cruas) le 27/03/2024

Contact

50, rue de la République

07400 Le Teil

Tél. 09 81 72 45 19

aupitzeste@gmail.com