

PORTRAIT DE LA SEMAINE



RESTAURANT ECLOSION

Pierre CARDUCCI

Gérant et Chef exécutif

Après ses études à l'institut Bocuse, Monsieur CARDUCCI ouvre en 2016 le restaurant Ecllosion, entouré d'une équipe de 15 personnes. Vous retrouverez des menus concoctés en fonction de la saisonnalité, une cuisine axée végétale accompagnée de plantes aromatiques et cultivées dans le parc du château.

En plus d'une restauration écologique et gastronomique à base de produits et boissons BIO, vous avez, également, la possibilité de séjourner au domaine pour prolonger la découverte. Vous pourrez y faire la connaissance des 20 poules (toutes aussi agréables les unes que les autres) qui ont permis au restaurant de diviser leurs déchets par 2. Une belle initiative !

En plus de vous accueillir pour vos mariages, baptêmes, ou autres cérémonies, vous pourrez participer à leur événement annuel du 14 juillet « Gastronomie Musique » en famille et/ou entre amis, autour d'un pique-nique géant (uniquement sur réservation). Sachez qu'en cette période de crise sanitaire, le restaurant vous propose des plats à emporter ! Les retraits au château se font les jeudis, vendredis et samedis. Pour plus d'informations à ce sujet, n'hésitez pas à consulter leur site internet : www.hotelrestauranteclosion.fr

Toute l'équipe du restaurant Ecllosion reste motivée et dynamique et espère vous retrouver nombreux/nombreuses pour la réouverture à Saint-Paul-en-Jarez et pour l'ouverture prochaine de leur restaurant aux Halles de Saint-Etienne !

LE MOT DU CHEF : « *Vous êtes les bienvenus pour la vente à emporter, afin de nous soutenir et même nous découvrir. Nous espérons que vous serez présents à notre réouverture !* »



Retrouvez le restaurant Ecllosion sur :



Eclosion



restauranteclosion



www.hotelrestauranteclosion.fr