

L'oiseau

sur sa

branche

27 ans

à Saoû

Notons que cet an doit avoir
20 sur 20.

On va travailler pour arriver à faire de cet endroit un lieu encore plus affiné, on ne va pas vous casser les pieds juste pour dire que l'on fait attention.

Cependant une petite histoire familiale et Saounienne, dans les années trente mes arrière grands parents tenaient à Saoû l'hôtel du nord, journaliers, pensionnaires et autres fonctionnaires créaient une clientèle de trente couvert jours.

Mon père qui lui du haut de sa prime jeunesse s'occupait des poubelles, une brouette par semaine quittait le restaurant pour finir sur un tas de détritus. Tout était réemployé, clou, papier, bois cartons et bien sur les restes pour une basse cour et du compost; nous ici c'est à peu près 10 fois plus de déchet donc on va faire vraiment gaffe.

On va ralentir notre prise de mer, uniquement pêche durable et de ligne afin de laisser le monde marin peinard et bien sur nos courses pour la plupart locales

Voilà bon moment

Ainsi au commencement de mon monde...

Aïgo bouliço,
bouillon de safran, sauge, ail et huile d'olives

Les huiles de gout de
Patrick Richard en mouillette

Puis...

Entrée/Plat	30
P/D	30
P	22
E/Dessert	21
E/P/D	36 €

où bien évidemment le fromage peut remplacer un dessert.

En semaine le midi un menu à 22€

Certains plats peuvent venir à manquer pour ces premiers temps d'ouverture, nous vous remercions de votre compréhension.