

À TAAABLE !

LES JOURNÉES DE L'ALIMENTATION

VENDREDI 17 NOVEMBRE (RÉSERVÉE AUX PRO)

SAMEDI 18 NOVEMBRE - GRAND PUBLIC / ENTRÉE LIBRE DÈS 9H

ESPACE GEORGES FRÊCHE / MENDE

Samedi 18 novembre

Venez déguster un menu qui met en valeur nos productions locales !

En plus de leurs menus habituels, plusieurs restaurants de Mende proposeront un menu à base de produits locaux.

Au p'tit Bonheur

17 rue d'Aigues Passes - 48000 Mende

à 6 minutes à pied ! Pour s'y rendre : <https://urlz.fr/o6LX>

Formule menu le midi en semaine, plats à l'ardoise vendredi soir & samedi. Cuisine traditionnelle 100% maison, produits frais, locaux & de saison, incluant une offre végétarienne.

Au menu, parmi les propositions du chef :

Soupe de potimarron

avec les courges et les oignons bio des Jardins d'Olt à Chanac

Entrecôte de boeuf Aubrac & sauce roquefort

avec la viande de la Ferme de Vincent à Estables. La ferme de Vincent bénéficie de la marque « de Lozère » pour la viande bovine.

Flaune

avec les œufs de poules plein air du GAEC Benoît de Saint Etienne de Lugdarès

Les fromages, cuisinés et en plateau, sont issus de la sélection "Au sourire de la crémière", fromagerie à Mende.

Pensez à réserver ! 04 66 41 72 76

Le P'tit Bonheur est dans l'assiette !

Facebook : <https://urlz.fr/nXzT>

@ Au p'tit Bonheur restaurant – MENDE

Site internet : <https://urlz.fr/o6M8>

