

PUBLIC HOUSE



PUBLIC HOUSE

Ceci n'est pas une copie du dernier restaurant où vous avez mangé.

Au Public House, vous vous retrouverez à manger dans le salon d'Anne, Mathias et Davide. Un mélange amusant de trois personnalités et de parcours gastronomiques différents. Notre objectif est de vous faire sentir les bienvenus et de vous faire partir avec un sourire sur le visage !

Dans la cuisine, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux, mettant en valeur la qualité de leur savoir-faire et transformant ces ingrédients en plats que vous allez déguster ce soir. Pour nous, tout tourne autour de la régionalité et de la saisonnalité, dans le but de créer un lien plus fort avec ce que nous mangeons.

Nos vins au Public House sont sélectionnés avec la même philosophie que les ingrédients utilisés dans notre cuisine. Mettre en avant la personne derrière le produit. Nos vins sont importés par nous-mêmes, ou sélectionnés avec des importateurs partageant la même vision d'intervention minimale. Il ne s'agit pas de masquer les véritables caractéristiques des raisins, mais plutôt d'élaborer les aspects les plus beaux d'entre eux. Nos vins sont là pour raconter une histoire, vous emmenant de la vigne, à la bouteille et finalement à votre verre.

Santé et bon appétit,

L'équipe du Public House



Un grand merci à tous les producteurs, partenaires et amis qui nous fournissent les ingrédients et les vins que nous utilisons pour vous faire vivre une expérience unique.



Menu dégustation

tartelette d'écrevisse, bisque, ciboulette

croustillant au levain

gougère, kombu, dulse

crustacé, gluten, lactose

sandre,

pin, ciboulette, sarrasin, shiso ponzu

poisson, lactose, oeuf, soja

ravioli queue de boeuf,

ricotta, sauge, cebette

lactose, gluten

selle de biche,

chou-frisé, jus de coing, champignons

lactose, moutarde

glace feuille de figuier,

mousse au foin, verjus, pécan

noix, lactose



Menu dégustation

tartelette chou, ricotta, ciboulette

croustillant au levain

gougère, kombu, dulse

crustacé, gluten, lactose

chou-rave,

pin, ciboulette, sarrasin, shiso ponzu

poisson, lactose, oeuf, soja

ravioli de champignons,

ricotta, sauge, cebette

lactose, gluten

céleri rave fumé,

chou-frisé, jus de coing, champignons

lactose, moutarde

glace feuille de figuier,

mousse au foin, verjus, pécan

noix, lactose