

Bonjour et bienvenue au restaurant

L'Âme au vert

Qui sommes nous?

Notre histoire c'est tout d'abord une histoire de famille.

Julie et Etienne sont les heureux propriétaires du Hameau de la Becque depuis 2011. C'est en 2015 qu'ils agrandissent l'entreprise en y créant le restaurant l'Âme Au Vert.

Puis quelques années plus tard, en 2018 Cécile et Antoine (le frère de Julie et sa femme) se joignent à l'aventure, heureux de quitter le tumulte Parisien pour rejoindre ce hameau de verdure et y apporter leur expérience acquise au sein de prestigieux palaces.

Julie oeuvre à la direction commerciale, Etienne en cuisine, Cécile et Antoine en salle.

Ce restaurant est à notre image, généreux et accueillant, c'est pourquoi nous espérons que vous y passerez un agréable moment.

Ici on ne travaille que des produits frais et principalement des produits locaux. Notre région regorge de petits producteurs qui font un travail extraordinaire que nous nous efforçons de sublimer dans nos assiettes.

Vous pourrez découvrir plus en détail qui se cache derrière la viande ou les légumes que vous dégusterez chez nous ce soir.

Comment ça marche?

Chez nous, pas de carte! Faites nous confiance!
Nous travaillons sur le principe de menus découvertes
qui se renouvellent toutes les semaines au grès de l'inspiration du chef.
Vous trouverez néanmoins quelques indices sur les produits que vous allez
pouvoir déguster chez nous cette semaine!

Vous n'avez donc qu'à faire votre choix quand au nombre de services
que vous souhaitez déguster!

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies,
contraintes ou préférences alimentaires et nous adapterons le menu.

En 2 services: Entrée + plat ou plat + dessert 34€

En 3 services: Entrée, plat, dessert 38€

En 4 services: 2 demi entrées, plat, pré-dessert, dessert 48€

En 5 services: 2 demi entrées, 2 plats, pré-dessert, dessert 58€

En 6 services: 3 demi entrées, poisson et viande, pré-dessert et dessert 68€

Nous servirons le même nombre de services sur l'ensemble de la table à partir de 4 services

Nos produits du moment

Noisette

Truffe noire

Cochon fumé

Rose

Epinard

Saint-Jacques

Escargot fermier

Coquille

Lotte

Cheddar

Ris de veau

Oeuf

Lingot du Nord

Kalamansi

Chocolat

Meringue

Carotte

Asperge violette

Suggestion de vins au verre 12cl - 7€

Laissez vous guider par nos découvertes de vins au verre

