

# INFORMATIONS GÉNÉRALES



## RÉSERVATIONS

Ce moment étant un restaurant éphémère, avec une cheffe nomade, il demande d'anticiper les commandes auprès des producteurs, aussi merci de réserver **Avant le samedi 14 Décembre, MIDI au**

contact@ppprod.net / 06 49 09 27 45

Réservation en ligne:

<https://www.helloasso.com/associations/ppprod/evenements/oct-aram-vavang-voix-guitare-au-theatre-de-luchon-20-21-decembre>



## RDV À 19H30

Afin de faciliter l'organisation et la fluidité du service, nous vous proposons un **rdv à 19h30** au



## QUI EST ZÉPHINE

Je suis Céline Durand, cuisinière nomade et fondatrice de Zéphine. Ici, c'est le produit qui dicte la cuisine, permettant des préparations évolutives au fil des saisons, 100% faites maison, avec le cœur et l'intuition. C'est une cuisine 100% éco-gourmande, au cœur d'un véritable tissu social en circuit court.

# MENU

## TRADITION INNOVANTE



### ENTRÉE

Cru / cuit de betteraves en tartare,  
sauce crémeuse



### PLAT

Carné: Lentilles au porto, Saucisse  
de porc et lardons fumés, salsa  
automnale

Végé: Lentilles au porto, Carotte  
rôties, tofu fumé., salsa automnale



### DESSERT

Pommes rôties au four au poivre de  
Sichuan sur lit blanc et crumble  
d'amandes torréfiées

*Entrée + Plat + dessert 20 euros*  
*Entrée + plat ou plat + dessert 16 euros*