GERARH
Cuisine locavore et bio,
cave à vin sélection

50 Cours Julien, 13006 Marseille
du mardi au samedi
11h - 14h et 18h - 00h

Réservez au
06 19 88 52 93 - 09 52 82 35 49

Gérarh

CUISINE LOCAVORE ET BIO
CAVE À VINS SÉLECTION

Du marché à l'assiette

Rencontre avec
les meilleurs producteurs
de la Provence
& dégustation sur le marché,
suivies d'un déjeuner bio et locavore
au restaurant.

Produits locaux, de saison et bio

*NOTRE ÉTABLISSEMENT EST LABELISÉ **ECOTABLE** ET **FIG***
(L'INDICATEUR DES RESTAURANTS ÉCO-RESPONSABLES).

écotable®

Gourméditerranée

FiG Label Éco-Responsable

Vallée de la Gastronomie France

Étape 1

Nous accueillons les participants à 10h
sur le marché du Cours Julien
à 50 mètres du restaurant où chaque
mercredi, la campagne vient à nous
pour ravir nos papilles.

Accompagné par notre Chef ou son équipe,
vous rencontrez nos producteurs
et artisans locaux et bio,
du maraîcher au chevrier en passant
par le boulanger, sans oublier le pêcheur
et l'aquaculteur.

Ils vous font déguster leurs meilleurs
produits et nous vous conseillons
pour bien les cuisiner.

Étape 2

À l'issue de cette visite,
nous vous proposons de déjeuner
dans notre restaurant,
en terrasse à l'ombre des tilleuls
ou bien en intérieur,
dans une ambiance chaleureuse
où se mêlent brocante,
expositions et musique.

Un repas raffiné et de saison
est préparé sous vos yeux
dans la cuisine ouverte
à partir des produits achetés le matin.
Le Chef, qui est également caviste
et passionné de viticulture,
vous présentera notre sélection de vins
à accorder avec les plats.

58€/personne
comprenant la visite guidée
du marché et le déjeuner :
entrée, plat et dessert
(apéritif maison offert,
boisson du repas non comprise).

Tous les mercredis (jour de marché)
de mai à octobre de 10h à 14h
Sur réservation

Visite possible en français, anglais et allemand