



17 juin 2021 12h52

La nature en ville au Jardin Chez Muffy



RAPHAËLLE PLANTE
Le Soleil



🔒 Article réservé aux abonnés

L'Auberge Saint-Antoine lance un tout nouveau restaurant éphémère au sein même de son établissement situé dans le Vieux-Port. Au Jardin Chez Muffy emmène l'extérieur à l'intérieur du restaurant, autant dans le décor que dans l'assiette.

Les récoltes locales biologiques de l'Auberge sont au cœur du menu, qui comprend une variété de plats avec viande, poisson ou végétariens, et dont le format se situe entre l'entrée et le plat principal. Divers cocktails signature avec ou sans alcool sont aussi en vedette, sans oublier quelques bières, cidres et desserts gourmands.



Smash burger au sanglier et chou rouge

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

Le restaurant estival se trouve au rez-de-chaussée du restaurant Chez Muffy, dans la salle Cabaret de l'hôtel. L'espace où le bois est en valeur est aménagé en harmonie avec le concept de développement durable : on a récupéré de l'hôtel les tables et les chaises, les serres, divers meubles antiques et la majorité des nombreuses plantes qui égaiant l'endroit.



Brownie chocolat, noisette et fruit de la passion

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

Au Jardin Chez Muffy peut accueillir au moins 24 personnes à l'intérieur, et 16 sur la terrasse, selon les mesures sanitaires en vigueur. Ouvert tous les jours, de 12h à 21h, du 17 juin au 6 septembre. Info et réservation : saint-antoine.com/fr/dining/au-jardin-chez-muffy (réservation possible uniquement pour les places à l'intérieur)



Pétoncles, fraises fermentées et fleurs du jardin

— AUBERGE SAINT-ANTOINE