



RESTAURANT
MONTPELLIER



Immersion s'engage aux côtés de ses fournisseurs, producteurs et artisans afin de valoriser leurs actions écologiques et leurs décisions, en développant un lien pour contribuer à mettre en lumière le travail de la Mer, de la Terre et la Cuisine de demain.

Les légumes et fruits des Jardins de Costebelle • Villeneuve-lès-Maguelone

Les Micro-Végétaux de Quentin Néabila • Montpellier

Les Viandes d'exception par Maxime de la Boucherie Fébéo • Montpellier

Boulangerie Pain Brut • Montpellier

Ostréiculteurs Maison Tarbouriech • Marseillan

Les Fromages de la Fromagerie Origine • Montpellier

Les Jus de Fruits des Vergers de Thau • Villeveyrac

Poissons d'Arrivage de la Criée de Sète et Méricq

Epicerie Fine Maison Soframa • Aumargues

Coopérative Oléicole Le Moulin de Pignan • Pignan

Les Vins de Christophe Caillaud CC Vins • Saussines

Imprimerie éco-responsable EK Impressions • Cournonterral

Clean Entretien • Méze



17 rue Saint-Firmin • 34000 MONTPELLIER • 04 99 67 10 39
contact@restaurant-immersion.com

LA CARTE

immersion

Nous vous proposons une dégustation à l'aveugle pour vous surprendre !
Rentrez en immersion dans l'univers culinaire du Chef GARY-BOBO Jean.
Nos menus sont élaborés en fonction de l'arrivage pour le déjeuner et le dîner.

Menu IMMERSION

2 Arrivages • 25.00€

Uniquement au déjeuner, du mercredi au samedi.

3 Arrivages • 35.00€

Menu IMMERSION ORIGINALE

4 Arrivages • 45.00€

Menu IMMERSION TOTALE

6 Arrivages • 65.00€

Supplément Immersion Fromagère • 15,00€ - Avec accord 22,00€

Ils peuvent être accompagnés si vous le souhaitez d'un accord œnologique pour une dégustation découverte des vignobles locaux. Pour un choix différent consultez la carte des boissons.

ACCORDS METS & VINS

3 Verres (10cl) • 25.00€

4 Verres (10cl) • 33.00€

6 Verres (10cl) • 42.00€

Viande origine France, prix nets en euros TTC, service compris

