

immersion

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 Néafila • Montpellier

Herbes et Fleurs Comestibles de Maison Simples • Montpellier

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

Boulangerie Des Rêves et des Pains • 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 • Aimargues

Les Huiles de l'Olivette d'Oc • Fabrègues

Le Rucher de l'Estagnol • Saussan

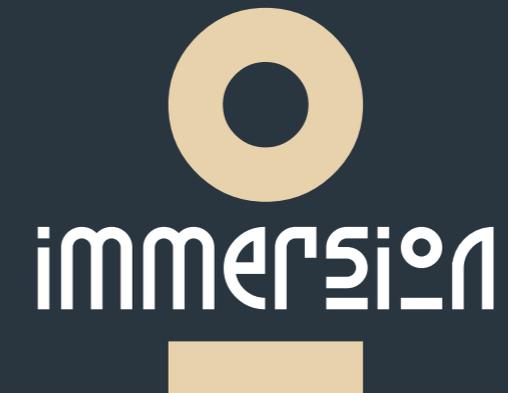
Les Vins de Christophe Caillaud CC Vins • Saussines

Imprimerie éco-responsable EK Impressions • Cournonterral



17 rue Saint-Firmin
34000 MONTPELLIER
04 99 67 10 39

contact@restaurant-immersion.com



RESTAURANT
MONTPELLIER

immersion

LE TEMPS D'UN DÉJEUNER !

La cuisine est élaborée en fonction du marché et de l'arrivage des produits locaux pour une immersion alliant plaisir et gastronomie durable.

Menu APERÇU

Servi uniquement pour le déjeuner

EN 2 TEMPS :

Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert ou Fromage
29.00€

EN 3 TEMPS :

Entrée / Plat / Dessert ou Fromage
39.00€

Entrée

Maigre dans une marinade / Pomme / Kiwi / Aneth

Plat

Canette rôtie / Myrtilles confites / Patates douces à la citronnelle / Noisette

Fromage & Dessert

Fromage d'arrivage et condiments

OU

Tartelette à la pêche / Vanille / Salicorne



immersion

IMMERSION DÉGUSTATION SURPRISE

Les menus sont proposés en dégustation surprise !
Rentrez en immersion dans l'univers culinaire d'un cuisinier, comme une invitation au voyage !

Menu IMMERSION

Le Temps d'un déjeuner ou d'un diner !

EN 4 TEMPS

49.00€

Menu IMMERSION TOTALE

Uniquement pour le diner

EN 6 TEMPS

69.00€

Ils peuvent être accompagnés, si vous le souhaitez, d'un accord œnologique pour une expérience de découverte personnalisée dans les vignobles occitans et d'ailleurs

ACCORDS METS & VINS

3 Verres (10cl) • 25.00€

4 Verres (10cl) • 33.00€

6 Verres (10cl) • 42.00€

