


l'auberge
de
SAINT-REMY-DE-PROVENCE



WORLD

« L'histoire de notre riche passé, l'ancrage de nos racines »

ADN est le nouveau lieu d'expression culinaire de Fanny Rey & Jonathan Wahid, chefs de l'Auberge de Saint-Rémy.

Situé en terrasse, dans un écrin de verdure, sous une œuvre féérique illuminée, une expérience culinaire sera proposée sous cette œuvre nommée « La Raie Fanny », créée par l'artiste François Guerrier, qui montre l'engagement des chefs pour la préservation des océans, la raie Manta étant une espèce menacée.

ADN se compose d'une cuisine inspirée de différentes traditions et cultures qui sont le poumon de nos origines et de notre réflexion.

Les chefs ont créé leur propre jardin potager l'hiver dernier, situé à Rognonas, et qui alimentera les deux restaurants en fruits, légumes et herbes potagères.

ADN est ouvert pour la saison estivale, de mi-mai à fin septembre, où vous pourrez déguster une cuisine aux parfums de voyage.

« Nous vous partageons les pages d'un livre coloré, rempli de saveurs, provocant, mais avec comme fil rouge notre amour infini du goût. »

Voyage aux origines

(Exemple de menu)

Tchaï jasmin / Cassis glacé

*

Chapati / Aubergine condimentée / Melon
Pois chiche / Feuille de citron / Menthe fraîche
Condiment Achard / Chutney

Thon rouge / Moutarde épicée
Snacké, condiment de riz et raisins blonds

Fleur de courgette
Légumes du soleil, câpres, cumin

La pêche du jour / Safran
Ceviche, grenade acidulée et fenouil croquant

*

Bœuf maturé au mizo
Carotte à la flamme, bouillon Dashi

Chèvreerie / Curry
Betterave sous la cendre

*

Lentilles corail / Fraises
Mijotées à la cardamome, pamplemousse brûlé

Haricots rouges / Tamarin
Noix de coco, feuille de coriandre

Mangue fraîche comme un Lassi
Infusion à la rose



Les Cocktails

« Le monde entier est ivre et nous sommes le cocktail du moment »

Dean Martin

Passion Betterave

Un cocktail exotique avec une petite dose de terroir.

Rhum ambré / Rhum blanc / Sirop de sucre / Betterave / Fruit de la passion

Oro-Kiri

Au nez, le curry est bien présent. La puissance du Rhum domine en bouche, avant de laisser place à la douceur de la noix de coco et de la mangue. Des saveurs complexes et exotiques qui étonnent.

Rhum infusé à la mangue / Sirop de coco et curry / Jus de citron vert

Gin to Burn

Il n'existe aucune recette parfaite de Gin Tonic, et c'est là tout son intérêt : pouvoir se surprendre soi-même à chaque nouvelle combinaison.

Gin Bobby's / Tonic / Citron jaune brûlé et poudré

Pure Folie

Une belle expression de la fraise avec une touche de poivre
Liqueur de fraises / Champagne / Poivre Timut

Le Boix-Vives

Une rencontre unique avec Mr. Et Mme Boix-Vives, créateur de la marque
Rossignol, et ami de la montagne savoyarde

Un subtil mélange entre le gingembre et la chartreuse de Savoie

Chartreuse V.E.P / Jus de citron jaune / Ginger beer

Les cocktails sans alcool

Le Smach Basil

Un souffle de fraîcheur dans les Alpilles

Sirop de gingembre / Feuilles de basilic / Jus de citron jaune / Eau gazeuse

Peach on the Beach

Infusion à froid de fruits, légumes et de plantes de notre région

Les cocktails avec alcool : 15 Euros

Les cocktails sans alcool : 10 Euros



Contact presse

Agence 14 septembre
44 rue Alexandre Dumas
75011 PARIS

Emmanuelle Gillardo : emmanuellegillardo@14septembre.com

Magali Bluzat : magalibluzat@14septembre.fr

ADN : ouvert de mi-mai à fin septembre,
Uniquement le soir, du lundi au samedi (fermé le dimanche)
Réservation par Email ou par téléphone
contact@aubergesaintremy.com 04.90.92.15.33