



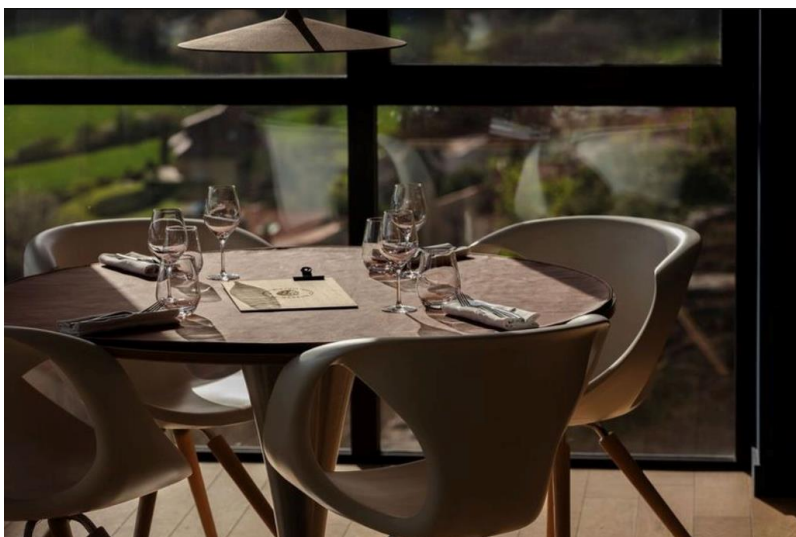
Bonjour,

La Maison Origines 1* du chef Adrien Descouls est heureuse de vous annoncer l'ouverture prochaine de son restaurant bistronomique Le Basalte, le 29 avril 2024. Ce nouvel écrin culinaire, niché au cœur des paysages pittoresques de l'Auvergne et au sein même du prestigieux établissement Origines, promet une expérience où tradition et innovation culinaire se rencontrent.



Pourquoi le Basalte ?

Le Basalte, dont le nom s'inspire de la roche volcanique emblématique de la région, est situé sur une colline offrant une vue imprenable. Cette pierre noire et solide est une métaphore de la cuisine que le chef Adrien Descouls, au restaurant étoilé Michelin Origines, entend proposer : authentique, riche et profonde.



Du goût responsable et engagé

Dirigé par le talentueux Chef Adrien Descouls, le Basalte s'engage à offrir une carte alliant le charme d'un bistrot traditionnel auvergnat à l'excellence gastronomique d'une maison étoilée. Attendez-vous à une sélection de plats traditionnels revisités, mettant à l'honneur les produits locaux et les saveurs de la région.

Menu en 2 temps : 31 euros TTC

Menu en 3 temps : 37 euros TTC

Menu enfant : 12 euros TTC

Entrée

Carpaccio d'omble, vinaigrette d'agrumes

ou Velouté au fil des jardins

ou La tranche de pâté en croûte Basalte + 3 euros



Plat

Poitrine de cochon rôtie au vinaigre de framboise
ou Pavé de Truite cuit façon Grenobloise
ou Risotto de petit Epeautre Aux légumes du moment



Dessert

Les pâtisseries de Yannick

(Une pièce à choisir dans la sélection du moment)

Ou Sorbet et Glace (3 boules)



Le Basalte accueillera ses convives pour le déjeuner du lundi au jeudi, ainsi que pour le dîner le lundi soir. La carte, pensée pour refléter l'esprit de la cuisine auvergnate et bistrotière, sera complétée par une sélection de quatre pièces pâtisseries fraîches au choix.

Une carte des vins sélective

Le chef sommelier Vincent Gardarin a soigneusement sélectionné une gamme de vins régionaux et de découvertes, conçue pour accompagner à merveille chaque plat et séduire les amateurs de vin.

Exemples de vins au verre :

Blancs

AOP Saint-Pourçain «Aurence» Domaine Des Bérioles 2023 5€

IGP Collines Rhodaniennes«Clos Des Camiers» Domaine Jeanne Gaillard 6.5€

AOP Chablis Domaine J.P. Droin 2021 11.5€

Rosé

Côtes De Provence Château Saint Maur 6€

Rouges

Cahors Domaine«Le Combal» Cosse-Maisonneuve 4.5 €

Alsace Pinot Noir«Argiles Rouges» Domaine Muré 2023 7.5€



Le Basalte est plus qu'un restaurant ; c'est une invitation à explorer l'authenticité et l'excellence culinaire auvergnate. Sous la houlette de Mathieu, promu responsable de la cuisine après avoir brillé comme chef de partie chez Origines, il est promis une expérience mémorable.

"A BASALTE, je vous invite à découvrir ma vision de notre terroir, axée sur le partage, la convivialité, et le fruit du travail de nos artisans locaux - des producteurs, pêcheurs d'eau douce, maraîchers, apiculteurs, éleveurs, vignerons, à nos producteurs de fromages. Ce que je souhaite vous faire vivre à BASALTE, c'est une cuisine simple, chargée d'émotions, profondément ancrée dans son terroir. Une expérience culinaire qui se partage, un moment empreint de générosité." - **Adrien Descouls, chef propriétaire.**



Détails pratiques

Ouverture : Lundi 29 avril 2024

Réservations sur <https://bookings.zenchef.com/results?rid=365579&pid=1001>

Adresse : Rue du Clos de la Chaux, 63500 Le Broc - Issoire

Téléphone : +33 4 73 71 71 71