



de Vayres,  
que **Pierre  
Rigothier** a  
décidé d'installer  
son restaurant  
**Lune**. Un retour  
aux sources très  
attendu pour ce  
chef originaire  
de la région qui  
a longtemps  
parcouru la France  
et l'Outre-Manche.



« De retour en Gironde, je me suis posé pour réfléchir à mon métier, aux raisons pour lesquelles il me passionne toujours autant et envisager la façon dont je souhaitais faire évoluer mon approche pour être encore plus en résonance avec mes aspirations profondes. J'avais envie d'avoir plus qu'un restaurant où l'on mange bien ; je rêvais d'un lieu de vie et cela signifiait n'être plus « seulement » un cuisinier mais devenir un hôte, un restaurateur. »

*Pierre Rigothier*

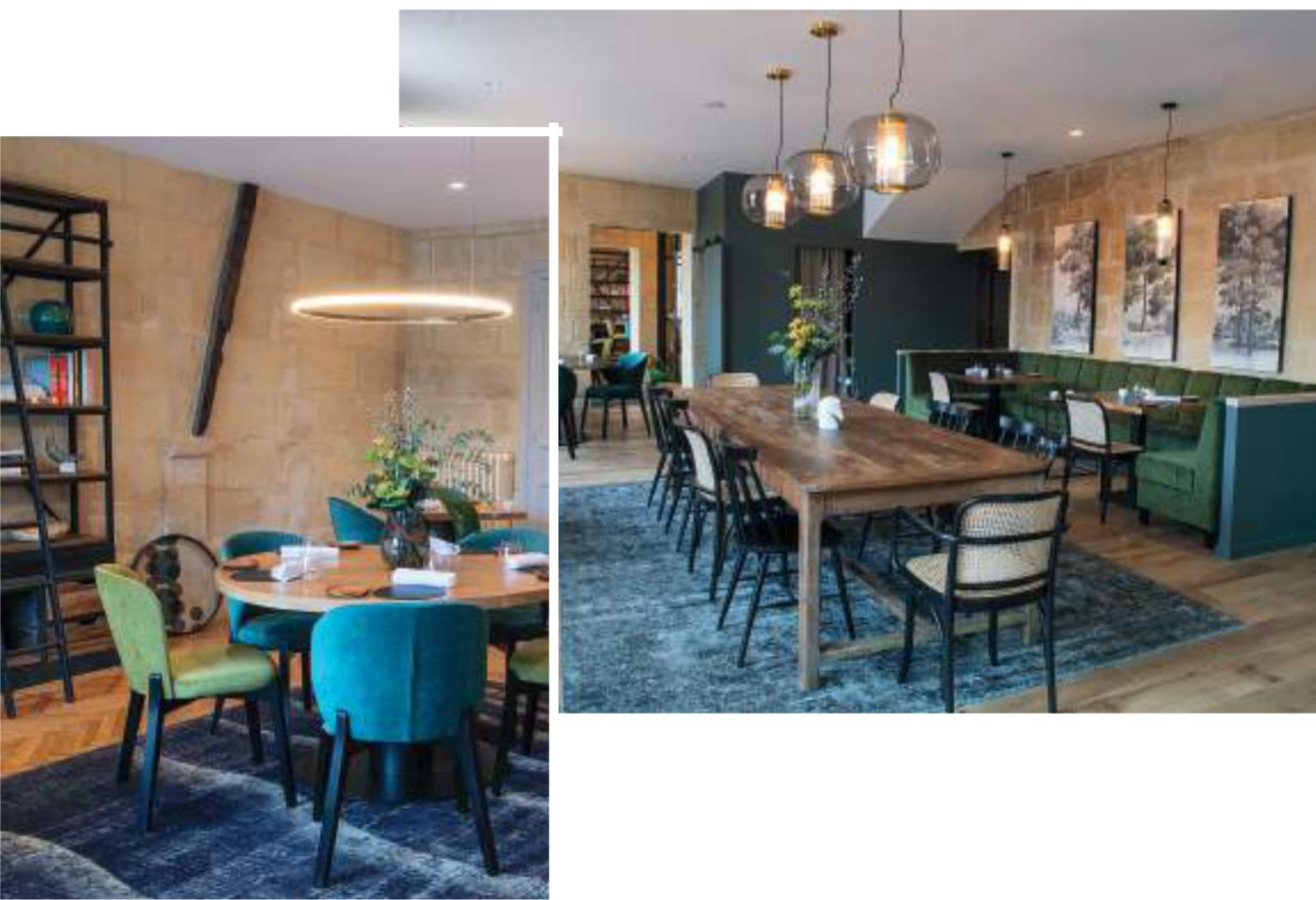
## RETOUR AUX SOURCES

La Belle Endormie a insufflé sa quiétude à quelques kilomètres à l'est, dans le village de Vayres. C'est ici, dans une ancienne Auberge au cœur du vignoble des Graves, que Pierre Rigothier et sa compagne ont eu le déclic. Tout quitter pour revenir où tout a commencé, la Gironde...

Pour redonner vie au lieu tout en conservant son authenticité et son charme - murs de pierres, vieux parquet, salle de bal - le couple a fait appel à l'architecte Caroline Tissier. Dès l'entrée, le convive est transporté dans une maison de campagne au charme cosu.

## LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

Curieux, passionné et challengeur, Pierre Rigothier a fait le choix d'une carrière à cent à l'heure en officiant au sein des plus grands établissements, en France et à l'étranger : Les Elysées \*\*, Laurent\*\*, Greenhouse\* (Londres) et plus récemment La Scène Thélème\*. Un parcours constellé d'étoiles qui l'amène aujourd'hui à vouloir décrocher la lune en se redonnant le temps d'accueillir chacun dans un lieu qui lui est propre.





## LA GASTRONOMIE DÉCOMPLEXÉE

Si ses expériences gastronomiques lui ont transmis le goût de l'excellence, Pierre Rigotherier bannit chez Lune toute complexité fastueuse, pour proposer une cuisine gourmande et contemporaine, accessible à tous. Les assiettes se veulent lisibles afin que chacun puisse les interpréter. A l'image d'une huître magnifiée par la pomme et la tagette, les produits emblématiques locaux s'accompagnent d'associations créatives et raffinées : la raviole de foie gras & artichaut, le merlu de St Jean de Luz et salsifis rôtis, la Côte de bœuf Tomawak marinée au Whisky...

Le restaurant Lune propose à ses convives une expérience résolument authentique, dans laquelle le goût n'est pas l'unique composant mais bel et bien le maillon d'un cercle vertueux et délicieux, basé sur la gourmandise, la convivialité et le plaisir partagé.

## LE PRODUIT ET L'HUMAIN AVANT TOUT

À la manière d'un chasseur de trésor, Pierre est parti à la quête des meilleurs produits de son terroir : Agneau et fromage de brebis de la Ferme de Daignac, Porc Kintoa et charcuteries de Pierre Oteiza, herbes et les légumes cultivés en aquaponie de la Ferme de l'Eau à la Bouche à Le Pout et de la maraichère locale Rachel, poissons de la Criée de St Jean de Luz, farines biologiques d'Eric Berjon...

Au fil de ses rencontres, des liens forts se sont tissés avec les producteurs et les éleveurs. Ensemble, ils écrivent l'histoire de Lune. Une histoire bâtie sur les piliers du respect des produits et de l'humain.





## UN LIEU DE VIE À PART ENTIÈRE

Créer un lieu de vie accueillant où les convives peuvent prolonger le déjeuner et le dîner à leur guise (en salle ou côté terrasse), telle est la volonté de Pierre Rigothier. Derrière cette envie qu'il a secrètement nourrie depuis ses premiers pas en cuisine, le chef souhaite par-dessus tout redonner un sens au repas.

---

## CARTE DES VINS

Pour proposer une sélection de vins en résonance avec sa cuisine et sa sensibilité, Pierre Rigothier a fait appel à son ami Daniel Pires pour réaliser la carte conjointement avec la sommelière de Lune Bérengère Capdevila. Celle-ci honore bien évidemment le terroir de Gironde mais propose également une escapade hors Bordeaux avec des vins découverts lors de voyages en France et à l'étranger.

## L'ÉPICERIE

Depuis le premier confinement, Lune dispose d'un espace épicerie comprenant des produits cuisinés par le chef (truite et bonite confites, terrine de chevreuil, pâté de tête etc.) ainsi que des produits soigneusement sélectionnés par l'équipe (charcuteries basques, Fromages, produits à la Truffe, Huile d'olive des Baux de Provence etc.).





**Déjeuner** : Du mardi au vendredi  
À la carte et menu déjeuner  
Entrée/plat/dessert 19€

**Dîner** : Du mercredi au samedi soir À la carte  
et menus dégustation Pleine Lune : Menu  
surprise en 4 services 55€ Eclipse : Menu  
surprise en 6 services 70€

**Vente à emporter** : Tous les plats et les  
menus  
sont disponibles à la vente à emporter