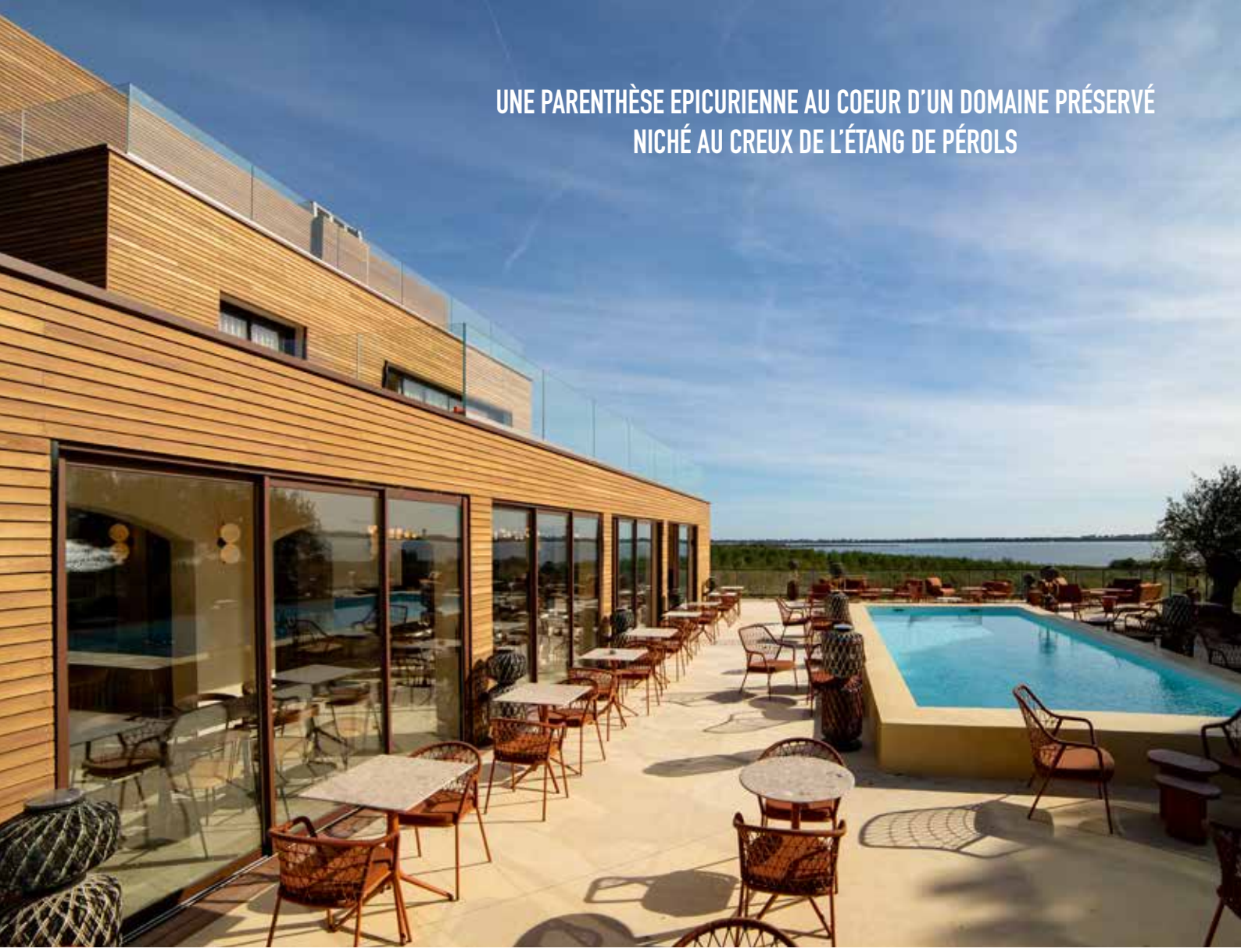

UNE PARENTHÈSE EPICURIENNE AU COEUR D'UN DOMAINE PRÉSERVÉ NICHÉ AU CREUX DE L'ÉTANG DE PÉROLS

CÔTÉ LIEU ...

Le projet a été conceptualisé par L'architecte Montpelliérain François Fontes «celui qui redonne vie aux constructions obsolètes», qui a voulu faire du bâtiment une construction aux allures de cabane , s'incluant naturellement dans le paysage, avec un bardage bois , piscine et des terrasses largement ouvertes sur l'environnement. Nous avons sélectionné et réintroduit des essences végétales Méditerranéennes: oliviers centenaires , amandiers , lauriers roses, vigne vierge, plantes aromatiques ... et veillé à la préservation de ce site exceptionnel.

CÔTÉ CUISINE ...

Avec la farouche volonté de favoriser et de valoriser les circuits courts , nous avons sélectionné nos producteurs et fournisseurs sont à moins de 100kms des cuisines, pour une cuisine Maison, de saison et locale.

Côté plats : Filet de Sandre et Gnocchis à l'encre de Seiche, courge de spaghettis, Sauce Noilly Prat et perle d'huile d'estragon.

Ravioles de Jarret de veau confit, lamelles de cèpes et écume de champignons au jus de viande corsé.

Côté producteurs et éleveurs : Angus bio de Camargue, producteurs les légumes (Les Jardins Costebelle à Villeneuve les Maguelones), Caviar Castillone, (production de Caviar unique au monde à St Guilhem le Désert) la Boucherie FEBEO à Montpellier et Maxime Leroy , ingénieur agronome passionné d'élevage et promoteurs de viandes locales, fromagers régionaux , poissons issus de la pêche locale (du Grau du Roi). ainsi que d'autres perles du territoire.

CÔTÉ BAR ...

Notre parti pris, l'exigence et l'innovation. Notre barman travaille sur une carte originale, avec des producteurs locaux et créatifs. Dégustez «le Panettone» : Vodka Clémentine (infusé maison) , Amaretto, Lait d'amande, verjus, Cordial Fruits Secs et épices, « le Fougasse» : Gin infusé à la fougasse d'Aigues-Mortes, Citron, oeuf, sirop, crème de fleur d'oranger, eau pétillante ... et bien d'autres créations maison.

CÔTÉ CAVE ...

Notre collaboration avec «les Caves Notre Dame», est pour nous et pour vous, un gage de qualité quant à la gamme diversifiée de notre cave. Avec la cave «Chez Jeannot» à Aigues Mortes, (créateur de Gin et d'une bière à la fougasse d'Aigues Mortes), nous élargissons une offre locale. Ainsi, c'est plus de 150 références à votre disposition , de quoi satisfaire tous les palais ...

CÔTÉ EVENTS ...

«les Jeudis Sauvages» proposent une ambiance musicale de 21h à 1h du matin avec une carte de tapas généreuse, notre carte classique côté Restaurant et des créations originales côté bar.

«Le Dimanche de l'Anse» (sur réservation) offrent une ambiance festive et épicurienne, avec une animation musicale et un menu unique, mettant en avant des plats d'antan à partager. Un rendez-vous immanquable pour les épicuriens. Service tardif et sur réservation.

L'ANSE SAUVAGE

UN RESTAURANT IMPRÉGNÉ DES PLUS BELLES VALEURS DE NOTRE TERRITOIRE

Photos : Calibre 22

L'ANSE SAUVAGE

LA PROMESSE D'UN VOYAGE CULINAIRE, DU GOÛT, DU SENS, ENTRE CUISINE DU MONDE ET BISTRONOMIE CRÉATIVE

CÔTÉ DÉCO ...

Caroline et Guillaume Alvarguez «APPRT2» , deux jeunes designers français signent ici ses créations mobilières en éditions limitées et en exclusivité pour de l'Anse Sauvage. Leurs créations sont intégrées au mobilier national et collaborent entre autres avec Hermes. Ils ont imaginé pour nous le «fauteuil taureau», aux courbes rondes et élégantes, comme un clin d'oeil au propriétaire Bertrand Pagès, aficionados. Des oeuvres originales soulignent et décorent avec élégance les murs de l'établissement. Nous fiers de promouvoir ici, l'excellence de l'artisanat français

CÔTÉ PRIVÉ ...

L'ANSE SAUVAGE se privatise pour organiser et accueillir vos événement privés ou professionnels et met à votre disposition , outre un environnement exceptionnel et une vue panoramique sur l'étang de Pérols et les oliveraies, une salle intérieure d'une capacité de 65 personnes , une terrasse extérieure ainsi que 2 roof tops dominant le domaine, l'ensemble pouvant recevoir plus de 100 personnes assises ou plus de 500 pour un cocktail. Privatisable même en période de fermeture annuelle (en février)

LE MOT DE MARINE ...

Manager de L'ANSE SAUVAGE, Marine Tamisier Brouzet l'imagine comme une maison de vacances ! Née dans une famille d'hôteliers-restaurateurs des Saintes-Maries-de-la-Mer, elle grandit dans un hôtel, pour dire qu'elle est ici dans son élément.
Si un mot devait la définir, ce serait « l'épicurisme». Elle est Camarguaise et en Camargue on mange, on boit, on partage, on rit, on s'amuse ... c'est cette ambiance qui vous attend à L'ANSE SAUVAGE.
«Je retrouve ici, ce côté sauvage de la Camargue : une vue imprenable sur l'étang de Pérols, des pins, des oliviers, un bâtiment s'incluant dans la végétation, des matières brutes et nobles comme le bois ou la chaux". Son expérience de 12 ans au sein du Groupe Nicollin lui a appris la rigueur, au service des clients. Aujourd'hui c'est un nouveau challenge : "créer un véritable lieu de vie. »

Ouvert du Mardi au Dimanche

fermeture le dimanche soir et le lundi

Réservez vos «Jeudis SAUVAGES» et «Dimanches de l'ANSE»

Privatisation sur demande

Avenue de Pérols - 34970 LATTES - 06 31 95 65 00

www.ansesauvage.com - instagram : lansesauvage

Photos : Calibre 22