

Recevez gratuitement la lettre d'information générale du Maine Libre.

Chaque matin, l'essentiel de l'actu est déjà dans votre boîte mail.

Le Mans L'auberge de Bagatelle ouvre aujourd'hui

29.03.2017 07:58

0



#GASTRONOMIE (/RUBRIQUE/GASTRONOMIE) #LE MANS (/LOCALISATION/LE-MANS)

C'est le grand jour pour Jean-Sébastien Monné et Elodie Busschaert. Le jeune couple, qui a repris l'auberge de Bagatelle pour créer un restaurant gastronomique moderne, accueille ses premiers clients ce mercredi midi.

L'institution culinaire mancelle de l'avenue Bollée a été métamorphosée après des mois de travaux. Changement le plus emblématique : une verrière a été construite en façade, apportant de l'espace et une belle lumière à l'intérieur du restaurant.

A la carte, figurent cinq entrées, cinq plats (trois viandes et deux poissons) et cinq desserts. Il est aussi possible de choisir un menu : il en existe deux pour le dîner, à 45 € ou 60 €, et un pour le déjeuner, à 26 € (entrée, plat ou plat, dessert) ou 33 € (entrée, plat, dessert).

« Nous mettons en avant des produits et des producteurs locaux ou régionaux, comme la poulette affinée de la Cour d'Armoise (du producteur de Coulans-sur-Gée Pascal Cosnet), le navet noir de Noël Lahaye-Morin (maraîcher à Prévelles), le bœuf AOP Maine-Anjou, l'agneau des prés salés de la baie du Mont-Saint-Michel ou le pleurote de Saumur. »

Pratique. Auberge de Bagatelle, 489, avenue Bollée au Mans (juste avant Béner). Ouverture du mercredi midi au dimanche midi ainsi que le lundi soir. Tél. 02-43-85-25-73.

Plus d'informations dans nos éditions du "Maine Libre" datées de ce mercredi 29 mars.

A lire également sur ordinateur, tablette et smartphone (<http://journal.lemainelibre.fr>)