



PRAIRIAL - LES 5 CYCLES...

Février 2018 : Notre équipe entame sa 3^{ème} année étoilée Michelin...

Chaque jour, nous nous efforçons de faire grandir l'établissement et de le développer. c'est pourquoi notre concept va prochainement évoluer.

PRaiRiaL est bercé par le rythme des saisons, afin de vous retranscrire au mieux chaque période de notre terroir, nous diviserons notre année en 5 cycles.

Nous changeons également notre façon de travailler selon les saisons.

Dès le Mardi 13 Mars 2018, notre menu changera considérablement pour correspondre aux types d'ingrédients qui sont à leur apogée à un moment donné de l'année.



- **La saison du renouveau**, du printemps au début de l'été. Ce menu mettra en avant nos cueillettes sauvages mais également notre collaboration avec la Ferme de la Marquise en plein coeur de la Drôme des collines.

Bien qu'étant un menu omnivore celui ci sera parfaitement déclinable en formule végétarienne sur demande préalable.

- **La saison de la lumière**, l'été fera la part belle aux produits d'eau douce et notamment de notre pêcheur Eric Jacquier sur le lac Léman.

Cette saison traduit également la pleine maturité des fruits & légumes, ici encore les végétariens trouveront leur place dans nos menus.

- **La saison des couleurs**, de la fin de l'été au milieu de l'automne, c'est au cours de cette saison que nous rendrons hommage à la générosité de nos forêts : baies, champignons, noix et plantes sauvages seront mis en valeur par notre équipe.

Une fois de plus un menu sera décliné en option végétarienne.

- **La saison de la chasse**, de novembre à début décembre. C'est la seule période de l'année où la viande jouera un rôle principal à PRaiRiaL. Si vous suivez un régime végétarien ou végétalien, joignez-vous à nous pendant l'un de nos 3 cycles correspondants.

Tous nos gibiers proviennent de chasse française.

- **La Saison du repos**, de décembre à mars notre menu célébrera les produits de la mer, qui sont à leur meilleure période pendant les mois d'hiver froids. Chaque portion du menu comprendra des éléments de l'océan. S'il vous plaît gardez cela à l'esprit lors de la réservation d'une table. Si vous avez une aversion ou une allergie aux aliments de l'océan ou si vous suivez un régime végétarien ou végétalien, joignez-vous à nous pendant l'une nos 3 cycles correspondants.

Tous les poissons et fruits de mer sur le menu sont issus de pêche durable.