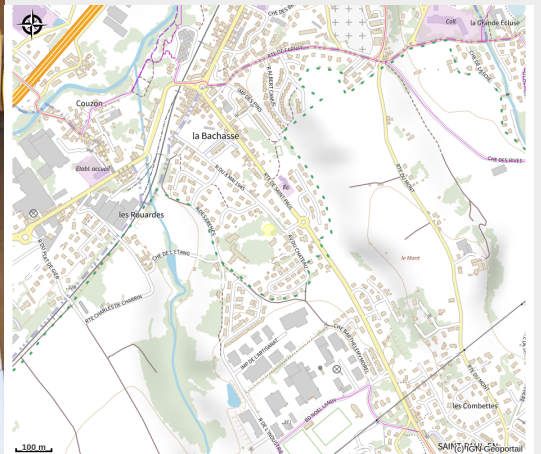


Restaurant Ecllosion



Crédit photo : (ma.photographie)



Quelle est l'origine d'une plante, d'un fruit, d'un filet de poisson, d'une pièce de viande ? Comment naissent les rencontres, les échanges, les idées ? En réalité ? Tout part d'une Écllosion.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Le château Morel a été rénové par son propriétaire pendant plus de 5 ans. C'est la rencontre de ce dernier avec le Chef Pierre Carducci qui donnera naissance au projet Eclosion.

Après avoir travaillé pour des grands noms de la cuisine, Il était devenu logique pour le jeune chef de 23 ans d'avoir son propre établissement.

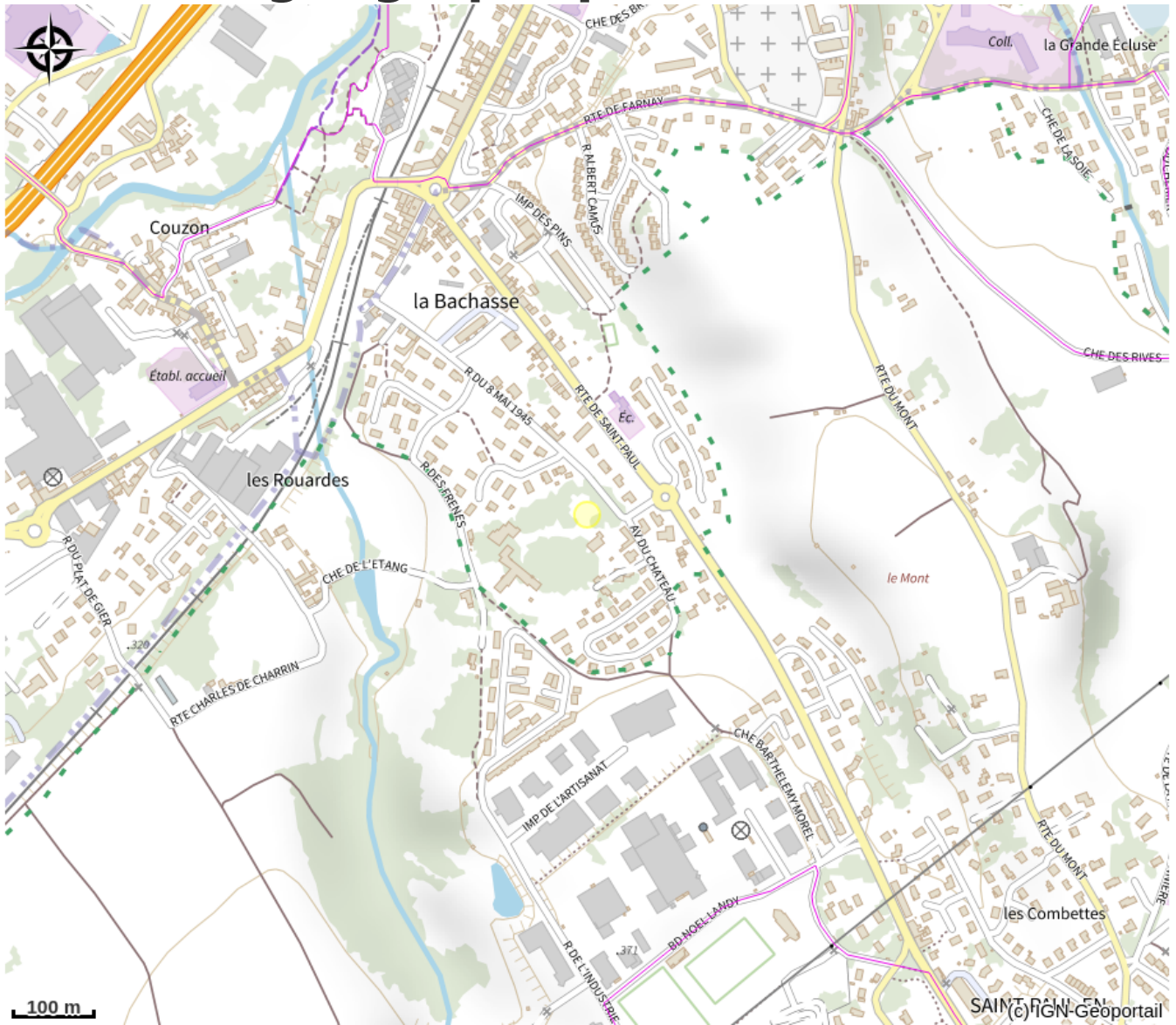
Situé entre Saint -Etienne et Lyon cet hôtel restaurant à la décoration épurée et raffinée propose un restaurant de 54 couverts ainsi qu'un hôtel de 9 chambres idéal pour des séminaires résidentiels de 10 personnes dans un cadre apaisant.

À Eclosion vous ne trouverez pas de carte mais 2 menus créés selon les envies et les inspirations du Chef. Le menu de l'Instant en 3 ou 4 plats est renouvelé toutes les 2 semaines. Quant au menu Dégustation, séquencé en 8 à 13 plats, il change toutes les 6 semaines.

C'est largement influencé par son père maraîcher biologique avec lequel il collabore, que le Chef Pierre Carducci a décidé d'apporter une attention particulière au choix des produits proposés à sa table avec 80% d'entre eux issus de l'agriculture Biologique.

Cet établissement propose deux salles équipées, à la lumière du jour qui offrent une vue sur le parc pour accueillir vos événements d'entreprise. Le salon Capucine qui peut accueillir jusqu'à 30 personnes en cocktail est idéal pour des réunions en petits groupes et la salle de restaurant qui peut être privatisée pour des repas de 54 personnes, jusqu'à 120 personnes en cocktail.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 1/01/22 au 31/12/22

Horaires de service le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 13h et de 17h à 22h. Le dimanche de 9h à 13h.

Fermé lundi et mardi.

Tarifs:

Menu enfant : 20 €

Menu du jour : de 35 à 67 € (option fromage 10€).

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Location de salles, Accès Internet Wifi

Accès:

À mi-chemin entre Lyon et Saint-Etienne, il est aussi à 2 km de la sortie d'autoroute (A72), et aux abords du premier rond-point de Saint-Paul-en-Jarez.

En Voiture : depuis Lyon ou depuis Saint-Etienne. Empruntez l'autoroute A47/E70 puis prenez la sortie 13 en direction de Saint-Paul-en-Jarez.

En Train : depuis Lyon ou depuis Saint-Etienne. Descendez à la gare de Rive-de-Gier, si vous venez de Lyon, ou à la gare de Saint-Chamond, si vous venez de Saint-Etienne. Prenez le bus n°5 en direction de Châteaureux, si vous venez de Lyon, ou en direction de Rive-de-Gier, descendez à l'arrêt de bus La Bachasse à La Grand-Croix.

En Avion : depuis l'aéroport de Saint-Exupéry (52min) empruntez l'autoroute A47/E70 puis prenez la sortie 13 en direction de Saint-Paul-en-Jarez.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pilat le 22/08/2022

Contact

7 rue des pivoinés

42740 Saint-Paul-en-Jarez

Tél. 04 77 61 99 09

contact@restauranteclosion.fr

<http://restauranteclosion.fr/>