



Au Reflet d'Obione, nous revendiquons une cuisine de conscience qui nourrit sainement l'humain. Nous nous engageons dans une démarche écoresponsable où nous proposons des produits sélectionnés tant par leurs qualités gustatives que nutritives.

Défenseurs d'une gastronomie durable, nous souhaitons créer une expérience globale alliant plaisir de la table et engagement fort en faveur de la nature et du vivant.

Les fruits et légumes sélectionnés sont locaux et en majorité issus de l'agriculture biologique, nos viandes sont françaises et élevées en plein air en Occitanie ; nos poissons, coquillages et crustacées proviennent de pêches durables de petits bateaux, de nos côtes Méditerranéennes et du Golfe de Gascogne.

## Horizon d'Obione

- *Snacks*

-

- *Extraction alcaline*

-

*Escargots de la Vaunage*

-

- Betteraves Occitanes, Clou de girofle, Pélardon d'Altou

-

Beurre fermier de Rissoan à l'Aneth

-

- Patate douce de Villeneuve les Maguelone, Oignon doux cévenol

Piment du Bout du Monde

L'Œuf fermier de la Maison Forte Valérie Quintard

-

Cèpes de Saint Chély d'Apcher, Champignons de sous-bois, Rancio

-

Feuilles d'épinard, Gnocchis, Capucine

Olive de Buis, Encornet rouge du Grau du Roi

Pêche de nos côtes Méditerranéennes et du Golfe de Gascogne

-

- Cucurbitacées des Jardins de Costebelle, Millet

Canette de Barbarie frotté de Genièvre

ou

Pigeonneau de la Coulonnière

-

- *5h40 Une rosée d'Automne*

-

Saisonnalité fruitée

-

Sarrasin, Yuzu collection Pèlerin à Albi

Miel de la Vallée de Rouveyrolles récolté par serge

-

*GR 60*

-

- *Mignardises*