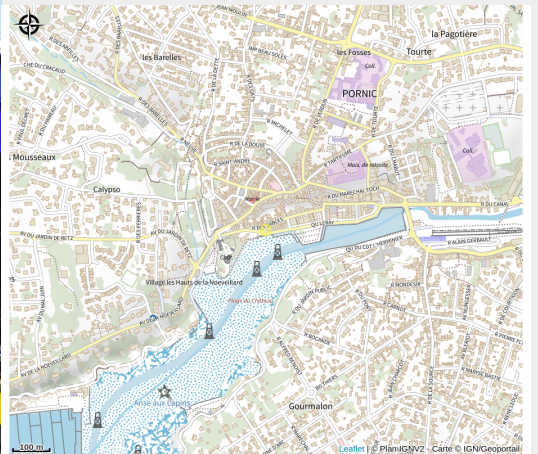


L'Ana'Gram



Crédit photo : (DR)

L'équipe du Restaurant L'Ana'Gram vous propose une cuisine de marché qui trouve son inspiration dans la mise en avant des produits locaux et de saison.

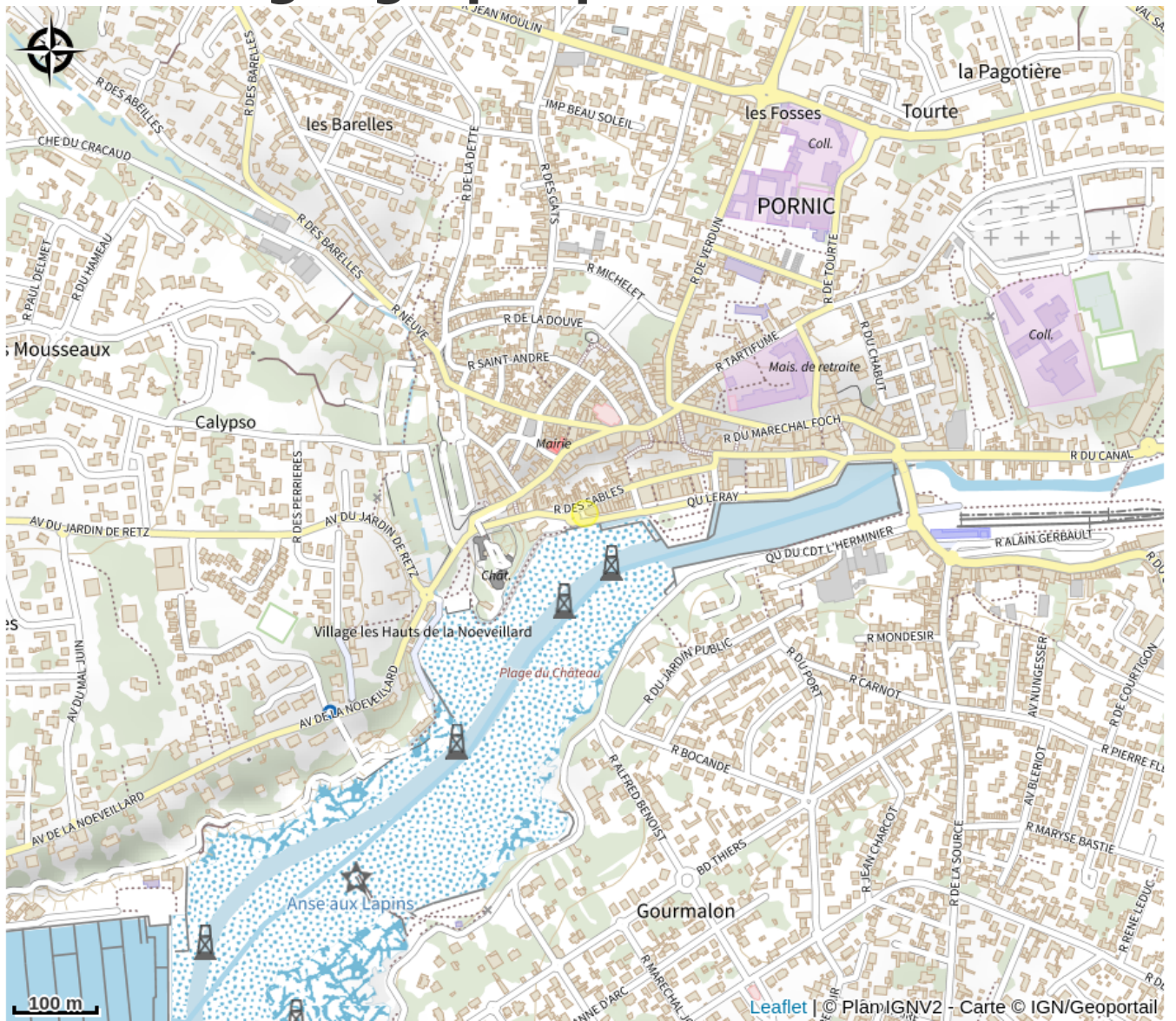
Infos pratiques

Categorie : Où manger

Description

Un chef au Collège Culinaire de France et Maître Restaurateur, aux commandes de l'Ana'Gram : Antonio Batista, chef de cuisine. Cet établissement, divinement situé sur le vieux port, face au château de Pornic, bénéficie en été d'une terrasse, la plus belle du Môle ! Dans un cadre chaleureux, Sacha et l'équipe de salle se concentrent sur le bien-être des clients. La cuisine du chef Antonio Entré comme cuisinier à l'Hôtel du Rhône, un palace cinq étoiles à Genève, Antonio Batista en est ressorti comme chef de partie. Après avoir exercé son talent dans divers restaurants de la région genevoise, il devient propriétaire d'une authentique brasserie semi-gastronomique genevoise pendant plus de 13 ans. Son credo, travailler de bons produits, privilégier le frais et le local. L'accent est mis sur les légumes dans l'assiette mais pas que... Antonio prépare les poissons qu'il sait mettre en valeur et les viandes avec le beurre du chef, la spécialité maison, un beurre émulsionné. Quelques exemples pour attiser vos envies : un filet de merlu au safran, filet de cabillaud à la Spiruline de Retz ou poêlée de Saint Jacques. Antonio ne cache pas sa préférence pour le poisson, qu'il aime tout particulièrement cuire « à la plancha et à l'unilatéral ». Julien Morlighem, ancien pâtissier qui a ouvert sa pâtisserie " Paris-Pornic" rue du général de Gaulle à Pornic, continuera à fournir quelques desserts au restaurant. L'établissement L'Ana'Gram fait partie des nombreux restaurants de Pornic présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Place du Petit Nice

70 quai Leray

44210 PORNIC

anagram44@free.fr

<https://www.restaurantlanagram.com/>