

Pops



Crédit photo : (DR)



Restaurant gastronomique, menu unique en 4 ou 6 temps. Cuisine autour des produits de saisons de nos producteurs basés sur la presqu'île. Toute l'année

Infos pratiques

Categorie : Où manger

Description

Le chef Corentin Leverger, fort de ses compétences et de son expérience parisienne et briéronne (Les 110 de Taillevent, Le Coq Rico, Le Drouant, La Mare aux oiseaux) travaille avec les producteurs locaux, situés sur la presqu'île Guérandaise, afin de vous proposer une cuisine qui suit le fil des saisons tout au long de l'année. Il vous propose une carte bistronomique le midi et un menu gastronomique le soir.

Concernant notre carte des boissons, la responsable de salle Océane Maisonneuve (La Mare aux Oiseaux, Hotel Marina Viva, Claire's Kitchen) a fait le choix de collaborer avec des producteurs qui travaillent essentiellement des produits issus de l'agriculture biologique, et qui sont proches de nous géographiquement (Pays de la Loire, Bretagne et Centre-Val de Loire). Notre carte des vins est réalisée par Cyril Carré, chef sommelier de la Mare aux Oiseaux et directeur Des Vignes au Carré, avec qui nous nous sommes orientés, en partie, vers des vins français issus de l'agriculture biologique.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

96 avenue du Général de Gaulle
44380 PORNICHET

pops@pops-restaurant.com

<https://pops-restaurant.com/>