

## Bienvenue au restaurant au Gré des Envies

### Ouverture



Virginie et Rodolphe, gérants et propriétaires devant les vins du Domaine Roumagnac Fronton, Domaine Angelliaume Chinon et Château Bel Eveque Vins Pierre Richard (crédit photo : VLOZ)

**Depuis le 19 mai, les restaurants ouverts en terrasse peuvent proposer leurs mets délicieux aux fins gourmets. A cette occasion, nous avons rencontré Virginie et Rodolphe, gérants et propriétaires du charmant restaurant « Au gré des envies ».**

Depuis le 19 mai, les clients peuvent découvrir une nouvelle carte à chaque saison : des planches à partager, trois entrées à la carte, quatre plats, l'incontournable côte de boeuf, quatre desserts à la carte etc... Les pâtes et les spaghettis sont fait maison. La nouveauté : les glaces et les sorbets sont également fait maison. Le restaurant a bénéficié du « *Pass Rebond Occitanie* » crée par la région Occitanie. Il a pour but de soutenir les projets de développement des entreprises afin d'anticiper la reprise suite à la crise sanitaire Covid-19. Au gré des envies a donc obtenu un équipement général pour la cuisine : matériel pour les glaces et les sorbets etc...



## Un nouveau menu

En juin, un nouveau menu à 33euros sera proposé avec accords et vins. En effet, le restaurant est riche en vins. Vous pouvez déguster les vins du Domaine Roumagnac : le rouge (vin de caractère, un Fronton bien travaillé), le rosé et le blanc. Les nouveaux vins du moment : le Domaine de Pradelles, un Fronton (avec quatre vins) : deux vins rouges (un vin léger, traditionnel et 100% négrette). Grâce au Domaine Pradelles, Virginie a découvert la négrette très appréciée dans la Région. Il y a un rosé sec, un blanc sec à l'honneur du fils du Domaine intitulé « Réserve Malo » et un blanc sucré du Comté-Tolosan et des grands crus etc... Le restaurant « Au gré des envies » propose des aliments frais et fait maison. Il a obtenu le label Qualité « Tables et Auberges de France » des Tables du Terroir. N'hésitez pas à découvrir les fabuleux mets.

Horaires: du mardi au vendredi midi (en semaine menu du jour proposé), le dimanche midi. Dès le 9 juin, le restaurant sera ouvert du mardi au samedi et le soir. Renseignements: 05 62 22 76 40.

VLoz