

La Flèche D'Argent

RESTAURANT

Le chef, Clément LORENTE



*Le chef Clément LORENTE est originaire de Mazamet dans le Tarn. Après des études d'hôtellerie restauration dans sa ville natale, puis à Vichy (03), il a œuvré dans différents établissements étoilés. Il fait ses débuts au restaurant **la Barbacane** ★ à Carcassonne (11), puis à la Maison **Troisgros** ★★★ à Roanne (42), et au restaurant **Le Radio** ★ à Chamalières (63). En 2018, il intègre **La Flèche d'Argent** au poste de second, puis en 2020, devient chef de cuisine. Il vous propose une cuisine moderne, alliant ses origines méditerranéennes à sa région d'adoption, l'Auvergne, mettant en valeur les producteurs locaux.*

115€

Menu Inspiration

Menu en 7 services

Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 12h45 et 20h30

*Inspiré des saveurs méditerranéennes de ma
région natale et des produits de notre région.*

*Je vous invite à me faire confiance et découvrir
ma cuisine et mon univers gastronomique.*

Clément Lorente

*Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE -
Une carte détaillant les allergènes est disponible sur demande*

NOS PRODUCTEURS

Nous tenons à saluer le travail exemplaire de ces Femmes et Hommes de la terre qui nous apportent chaque jour des produits d'exception que vous retrouvez dans vos assiettes.

