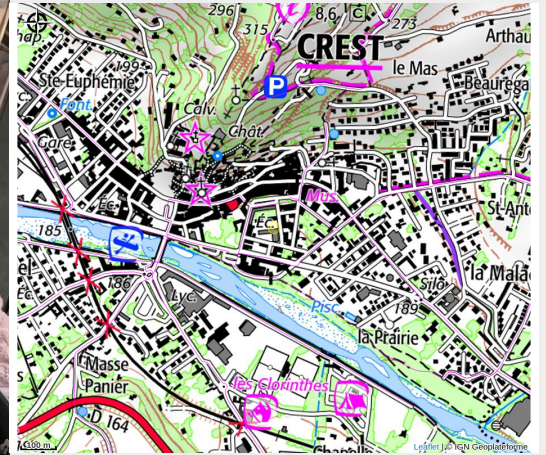


Le Sybarite



Crédit photo : Brunch traiteur (Le Sybarite)



*Plaisir d'un menu de restaurant à emporter.
Un menu différent chaque semaine orienté autour de 3 produits de saison.
Possibilité de formules.
Proposition d'un service traiteur pour vos réceptions, séminaires et repas de famille.*

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Le Sybarite est un restaurant de plats à emporter associant la cuisine de tradition française et la cuisine du monde dans ses menus.

Chaque semaine, le chef Jean-Luc propose une carte nouvelle déclinée sur trois produits de saison. La cuisine est faite entièrement "maison" autour de produits locaux et souvent bio. Nous travaillons avec les agriculteurs et commerçants de Crest et de ses alentours.

C'est une cuisine savoureuse, raffinée et créative qui a pour objectif de créer la surprise dans l'alliance subtile des goûts et des produits.

La présentation de chacun des plats est très soignée et dressée dans des contenants de qualité (bois ou bambou ou verre) respectant l'environnement. Selon la saison, des piques-niques "rivière" sont proposés.

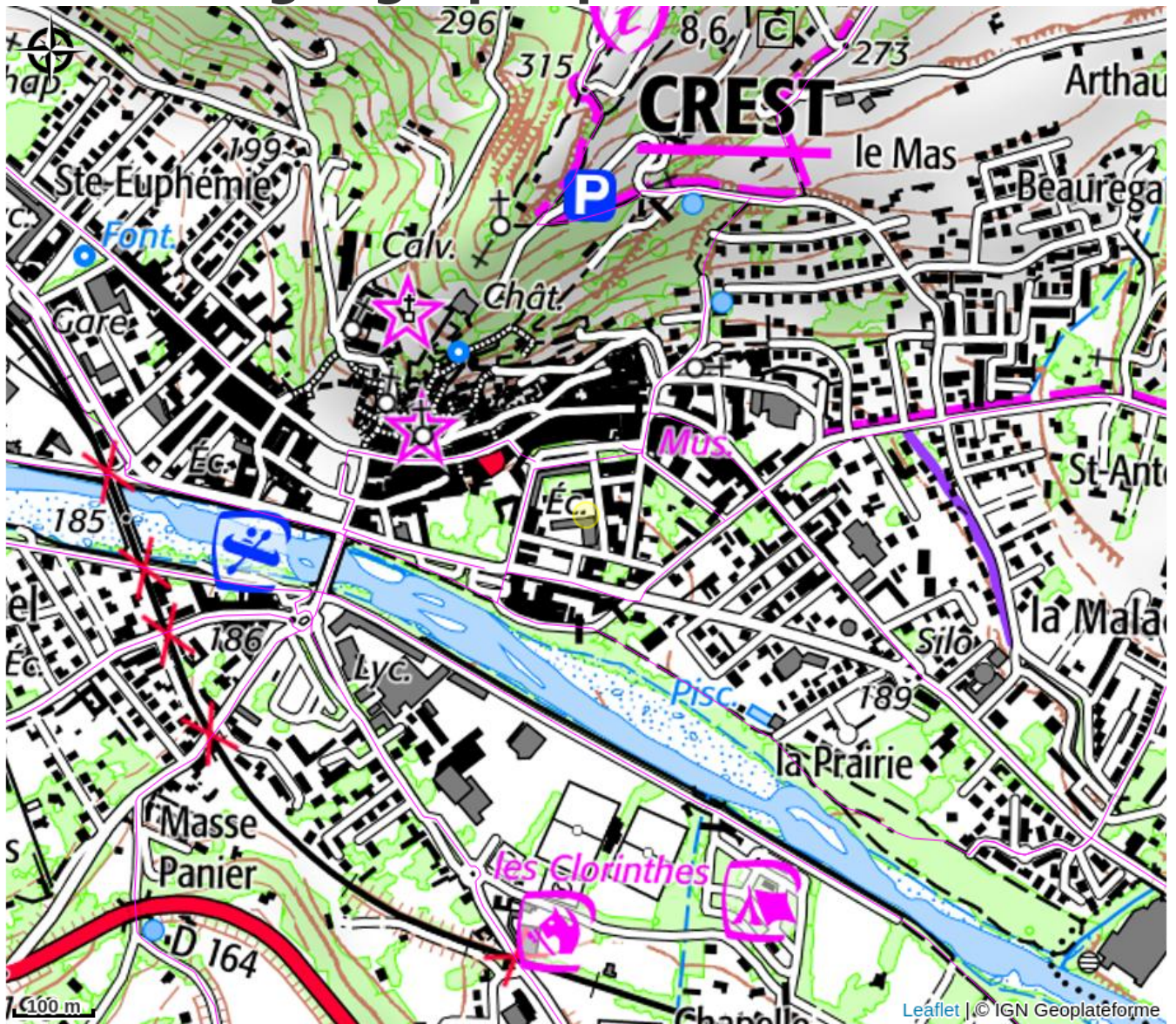
Le Sybarite propose des formules de l'entrée-dessert au menu complet. Notre offre phare est le "coffret duo" où le menu s'accompagne d'amuse-bouches "maison" et d'un cocktail.

La formule rivière, de mai à septembre (coffret duo consigné comprenant repas, couverts et nappe en tissu) afin d'allier gastronomie et détente au bord de la Drôme. Pour rendre nos menus davantage ludiques, nos boîtes de repas sont agrémentées d'un jeu-questions de partage.

L'accueil de nos clients est personnalisé et toujours chaleureux. Une explication est toujours apportée autour du menu et du mode de réchauffage des plats. Une attention particulière est donnée aussi à propos des allergènes potentiels.

Notre restaurant propose aussi un service traiteur sur commande qui s'adapte aux besoins, au budget, à l'occasion et surtout aux envies !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 11/01 au 16/02, tous les jours de 11h à 20h.
Deux services : midi et soir du jeudi soir au lundi soir.

Du 07/03 au 26/08/2024, tous les jours de 11h à 20h.

Du 05/09/2024 au 06/01/2025, tous les jours de 11h à 20h.

Tarifs:

A la carte : de 7 à 17 €

Menu dégustation : à partir de 50 € (Coffret duo (25 euros par personne))

Plat du jour : à partir de 17 €

Menu du jour : de 25 à 29 € (Possibilité de formules entrée-dessert : 13 euros / entrée-plat ou plat-dessert : 23 euros / menu complet : 29 euros).

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Titre Restaurant, Paiement en ligne, Paiement sans contact

Services:

Réservation de prestations, Restauration, Banquet, Restauration rapide, Plats à emporter/Plats cuisinés, Traiteur, Livraison à domicile, Buffet, Accessible en poussette, Service midi, Service soir

Fiche mise à jour par Office de tourisme Cœur de Drôme - Pays de Crest et de Saillans le 27/03/2024

Contact

16 rue Claire de Chandeneux
26400 Crest

Tél. 06 84 85 74 81

restaurant@lesybarite.art

https://www.lesybarite.art/?fbclid=IwAR2Ox9yiXtiAOL2A-N-6TCNxQNzsTdmDbsKLrd-C_wCKnrfQfwQkl7MUHqk