

## Restaurants et Hôtels-restaurants

### Les 3 Petits Pois

En ce mois de mai 2024, l'ouverture du restaurant bistrannique « Les 3 petits pois » dans le Charolais-Brionnais en Sud Bourgogne, marque le début d'une nouvelle aventure gourmande sous la houlette du chef Eric Tengo et de sa compagne Claudie Balvay au service. Après une formation en reconversion professionnelle à l'Institut Paul Bocuse il y a neuf ans, le chef Eric Tengo a fait ses armes dans plusieurs restaurants pour vous présenter, aujourd'hui, une cuisine bistrannique. La restauration bistrannique opte pour une cuisine raffinée et décontractée tout en mettant l'accent sur un bon rapport qualité / prix avec des portions généreuses dans l'assiette.

Dans leur restaurant bistrannique « Les 3 petits pois », Eric et Claudie ont le plaisir de vous accueillir pour vous faire découvrir une cuisine contemporaine préparée avec soin et passion, inspirée des saveurs locales et régionales. Le chef élabore ses recettes avec des produits frais et de saison. Il travaille au maximum avec des producteurs locaux, pour mettre en valeur les produits du terroir Charolais /Brionnais.

Tous les mois, une nouvelle carte courte et variée vous est proposée avec au moins 3 entrées, 3 plats, fromages secs ou faisselle et 3 desserts. Régulièrement, des suggestions s'ajoutent à cette carte qui évolue au gré des produits, des saisons et des idées du chef. Les jeudi, vendredi et samedi (midi et soir), vous pourrez faire votre choix uniquement à la carte ou bien opter pour la formule 3PP à 42euro entrée, plat, fromage ou dessert à choisir dans cette même carte. Tous nos plats sont faits « maison ». Le chef adapte sa cuisine pour répondre aux demandes de plats végétariens ou végétans.

Chaque dimanche, le restaurant bistrannique « Les 3 petits pois » propose uniquement une formule BRUNCH à partir de 11h30. Le mot BRUNCH est la contraction de breakfast et lunch, mélange du petit déjeuner et déjeuner, en d'autres termes une formule sucrée/salée.

Pour ce moment de partage à plusieurs, vous pourrez, dans l'ordre que vous souhaitez, déguster les compositions du chef.

Placés au centre de la table, les sucrés et les salés se côtoient : viennoiseries, fruits frais, compotée, beurre/confiture ou gâteau maison, oeufs brouillés, saumon fumé, charcuteries, fromages etc. ?

Le petit plus ! La découverte des inspirations du chef

## Restaurants et Hôtels-restaurants



différentes chaque dimanche comme par exemple viande grillée ou en sauce avec un accompagnement, terrine de poisson ou de légumes servies froides ou chaudes etc.

Pour la découverte des goûts et des saveurs, les moins de 10 ans auront, « comme les grands », le choix dans la carte pour le plus grand plaisir des papilles. Les plats sont servis en ½ portion avec un ½ tarif.

Pour accorder mets et vins, nous mettons à votre disposition une carte des vins où vous y trouverez, avec une trentaine de références dont quelques-unes en vins BIO, des vins de la région, d'autres régions ainsi que des vins étrangers.

Le restaurant bistronomique « Les 3 petits pois » privilégie la bière artisanale locale fabriquée à La Clayette et des jus de fruits BIO du sud de la France. Ouvert du jeudi au samedi midi et soir, et le dimanche midi.

Adresse : 46 Route d'Amanzé, 71800

SAINT-SYMPHORIEN-DES-BOIS

Tél : 03 85 84 11 32

Email : [tb.les3petitspois@gmail.com](mailto:tb.les3petitspois@gmail.com)