

Auberge des Platanes

Goûtez la différence



A Villevocance, Noémia et Aurélien vous font découvrir une cuisine gourmande, au goût du jour.

Noémia Perbet et Aurélien Borne, installés depuis 18 mois à l'Auberge des Platanes, vous concoctent une cuisine qui se veut originale... à réveiller vos papilles ! Par amour de leur métier, tout est fait « maison ».

Doté d'une belle expérience, Aurélien a fait son apprentissage au restaurant *Chatelard*. A l'issue, il participe et finit premier au concours des cuisiniers de la Loire en 2007. Il continue sur sa trajectoire en cuisine chez *Marcon* et chez *Julliat*.

Noémia et Aurélien, avides de connaissances, décident de travailler en station d'hiver, dans des restaurants étoilés.

L'amour du métier, Aurélien le

tient de son père, Meilleur Ouvrier de France, avec qui il partage les recettes et astuces de ses desserts créatifs.

Menu du jour : les midis du mardi au vendredi (12,50 € café et vin compris) ; **menus gourmands** : du vendredi soir au dimanche midi (de 16 à 35 €).

A découvrir l'inévitable « burger », avec le steak et le pain « maisons » (sur place ou à emporter les vendredis et samedis soirs).

Une bonne adresse à retenir

Auberge des Platanes,
rue principale - Villevocance.
Tél. 04 75 32 02 93.