



# NOUVEAU CONCEPT : L'ART DU MOMENT PARTAGÉ EN SERVICE CONTINU AU JARDIN GOURMAND !

Repris depuis janvier 2021 au Transval par Mathilde Bourgoin et Lilian Deal, le restaurant « Au Jardin gourmand » (ancien « Relais Fleuri ») ouvre une nouvelle page de son histoire. Un nouveau concept où il est possible de venir boire un verre ou manger un bout à n'importe quelle heure de la journée ! Ce qui ne change pas en revanche, c'est la cuisine du Chef toujours élaborée et la convivialité de l'établissement.



## UN NOUVEL UNIVERS PENSÉ POUR VOTRE CONFORT

En travaux depuis le 1er octobre, Au Jardin Gourmand a effectué de nombreux travaux pour changer complètement l'atmosphère du restaurant. Chaque détail a été pensé pour offrir une expérience moderne et apaisante. Ce nouvel univers mêle élégance contemporaine et chaleur naturelle, dans un décor aux tons doux et beiges, propice à la détente et au bien-être. Le mobilier raffiné, les lumières tamisées et les matières naturelles (bois, osier, céramique, coton) créent une atmosphère cosy et harmonieuse, parfaite pour savourer un repas, un cocktail ou un moment de partage. C'est un lieu où le temps ralentit, où l'on vient se ressourcer, savourer et profiter d'une ambiance chic, calme et conviviale.

## ESPRIT MODERNE ET CONTEMPORAIN, DÉCOUVREZ LE BAR AU JARDIN GOURMAND

Confortablement installé dans une ambiance cosy et élégante, découvrez un espace pensé pour la convivialité et la détente. « Notre carte propose une sélection raffinée de cocktails, classiques ou signatures, préparés avec soin et créativité. » explique Mathilde. Amateurs de vins ou de bières, vous y trouverez également un large choix de références pour accompagner chaque moment de la journée.

C'est l'endroit idéal pour partager un apéritif entre amis, prolonger un dîner ou simplement profiter d'un instant lounge, dans une atmosphère chic et décontractée. Au menu, des amuse-bouche raffinés à savourer seul ou à partager et uniquement des plats à la carte (choix entre 5 entrées, 5 plats et 5 desserts). « De nouvelles techniques culinaires à découvrir avec flambage et fumage pour vous offrir aussi un beau spectacle dans l'assiette ! » confie Lilian.

## NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE

Le restaurant est ouvert (pour les réservations à partir de 11H) le jeudi de 12h à 21h, les vendredis et samedis de 12h à 23h, et le dimanche de 12h à 21h.

HAPPY HOURS de 17 H à 18H tous les jours d'ouverture : Profitez de - 40% sur tous les cocktails\*. Réservations sur notre site ou via le QRcode ci-dessous.

## INFOS PRATIQUES

Au Jardin Gourmand

1 Allée Claude Barge - 42300 Roanne

04 77 67 18 52 - [restaurant@aujardingourmand.fr](mailto:restaurant@aujardingourmand.fr)

[aujardingourmand.fr](http://aujardingourmand.fr)

## RÉSERVATIONS

