

# RACINES, VOTRE NOUVEAU BISTROT À VINS

Authentique, élégant,  
chaleureux et gourmand :  
bienvenue au Bistrot Racines !

**E**n lieu et place du salon de thé Maison Monarque, au pied du portail sud de la cathédrale, une nouvelle adresse gourmande s'offre à vous : le Bistrot Racines. A sa tête, un binôme composé de Benoît Cellot, qui a dirigé les cuisines de La Cour pendant 15 ans, et Thibaut Hurel, pétillant jeune sommelier. Couvés par Nathalie et Bertrand Jallerat dans cette aventure, tous deux partagent la même passion pour la cuisine de proximité et de qualité, et ont en commun l'amour du vin et de la convivialité. Du beau et du bon, tout simplement.

## BENOIT CELLOT, UN CHEF BISTRONOMIQUE AUX COMMANDES...

Dans le goût du terroir local, Benoît Cellot propose des plats mijotés, de partage, avec du bœuf du Perche, du cochon de Digny... voire une offre végétale avec les légumes voisins du Potager de Diane ou de la Cueillette de Seresville... Le « pâté Racines » - le pâté en croûte signature du Bistrot - va vite devenir le supplétif parfait des apéritifs et des « after-work ».



Un fromage entier, à la coupe, sera proposé en partenariat avec la Ferme Sainte-Suzanne de Richard Hamel, et des desserts de cuisinier compléteront cette offre gourmande.

## THIBAUT HUREL, UN SOMMELIER QUI CONNAÎT SES GAMMES...

Côté liquides, on est bel et bien servis : deux barmen mixologues interprètent les cocktails classiques ou des créations spécifiques à Racines, alors que Thibaut nous fait partager une vaste sélection de vins. Essentiellement bios, parfois « nature », ce sont 45 références de bouteilles, 10 vins d'exception et 10 vins au verre qui sont proposés quotidiennement. Une sélection essentiellement française, avec des soirées dégustation et la découverte d'alcools oubliés en projet. Bref, un nouveau lieu référence pour le plaisir des gastronomes, où Paul Bocuse se serait exclamé : « *Bon appétit et large soif !* »

## BISTROT RACINES

PLACE DE LA CATHÉDRALE, 28000 CHARTRES - 02 34 40 04 00 - FACEBOOK : BISTROT RACINES

Cocotte de légumes de saison et œuf mollet bio de Dangers.



Côte de cochon de la Ferme Durbois sauce chimichurri.



Pâté croute Racines.

