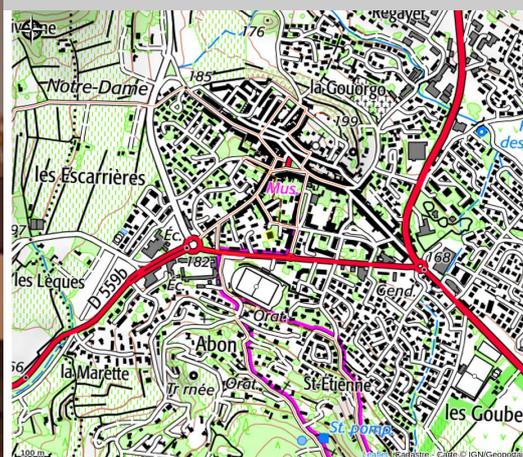


## Auberge La Cauquière

Le Beausset



Crédit photo : Vue cheminée (Auberge la Cauquière)

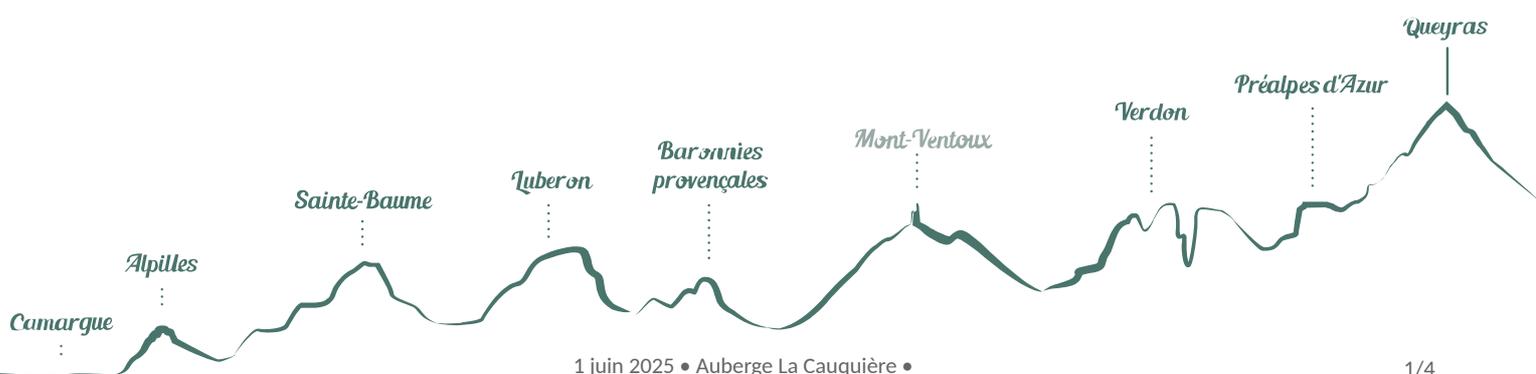


### Infos pratiques

Categorie : Hébergement -  
Restauration

Type : Restauration

*Dans un cadre enchanteur, La Cauquière, vous invite à d'agréables moments dédiés à une cuisine raffinée, au goût du jour. Laissez-vous tenter et savourez ! Olivier et Stéphanie ainsi que toute l'équipe de La Cauquière sont heureux de vous accueillir !*



# Description

Le chef, Olivier LOZACH a opté pour une cuisine de qualité, de fraîcheur et de produits issus le plus souvent possible de producteurs locaux. Résolument courte, la carte que vous allez découvrir ici sera entièrement renouvelée chaque mois afin que les goûts ne soient jamais les mêmes. Nous vous proposerons ainsi des plats qui suivent les saisons, les approvisionnements, la météo, etc...

## ON AIME...

Les saveurs de saisons, produits principalement locaux et d'actualité mettant en avant une cuisine méditerranéenne savamment concoctée par le Chef Olivier LOZACH et son équipe.

La carte des mets renouvelée chaque mois.

## LE CHEF

Après une formation en école hôtelière, Olivier Lozach travaille pendant plus de 20 ans dans de belles brigades, dans quelques très beaux établissements en France et à l'étranger. Il obtient en 2010 une étoile au guide Michelin alors qu'il exerce ses fonctions de chef en Corse. De retour sur le continent en 2013, le besoin de travailler pour lui se concrétise. L'hôtel restaurant La Cauquière est à vendre, il s'offre son rêve

...

## LE CADRE

Au cœur du village du Beausset, une bastide, un havre de paix dans un parc arboré d'espèces centenaires.

## LA SALLE DE RESTAURANT

Tendance caveau contemporain.

Belle salle voûtée en pierre avec cheminée pour une ambiance conviviale.

## QUELQUES DELICES AU FIL DES SAISONS...

Quasi de veau cuit au sautoir à l'ail confit et artichaut barigoule

Risotto bio carnaroli servi crémeux aux aubergines grillées et parmesan

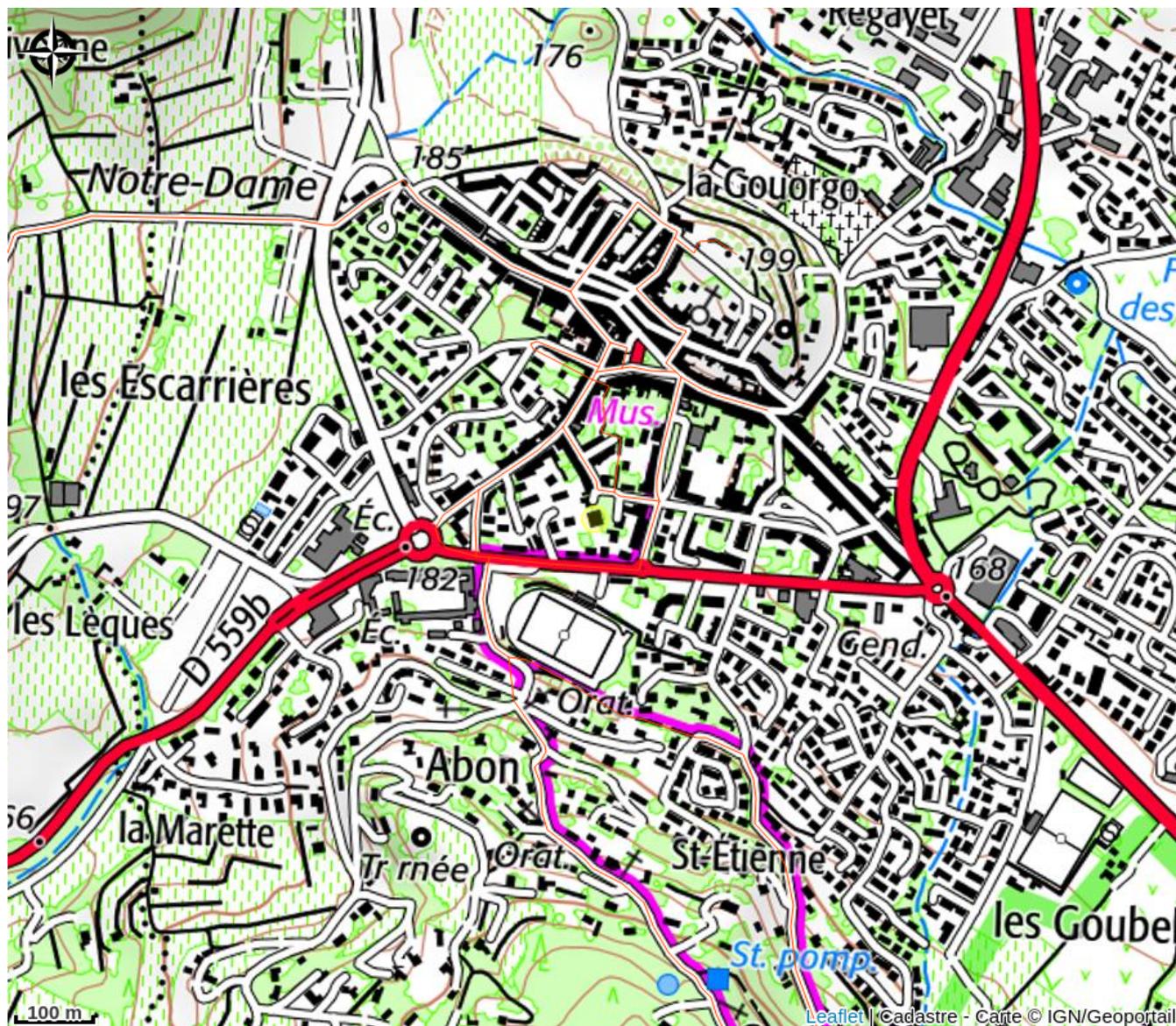
Crépinette de loup à la sauge, petit chou farci et jus de rôti

Figues de Solliès confites, financier pistache et glace au lait d'amande

## DEPUIS 2018

"La popotte en cocotte" Des plats cuisinés à emporter sous forme de bocaux en verre. Vous n'avez pas le temps ou l'envie de cuisiner, au bureau, à la maison, en famille ou entre collègues, pensez à nous! Tous nos plats sont cuisinés sur place dans les règles d'hygiène et de sécurité. Nos recettes sont élaborées à partir de produits frais, en fonction des saisons et de l'approvisionnement. Le chef Olivier Lozach vous conseillera pour la remise en température de vos plats. Pour toutes commandes ou informations, vous pourrez prendre contact avec le restaurant. Livraison possible sur la commune du Beausset. Prix du bocal (370 ml, 1 personne) : 12.00 € tout plat confondu. Consigne : 2.00€

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12.

Fermé lundi et mardi.

Ouvert tous les jours en saison estivale

Hors saison : le restaurant est ouvert du mercredi midi au dimanche midi.

### Tarifs:

A la carte : de 40 à 70 €

Menu adulte : de 33 à 42 €

Menu enfant (4-12 ans) : 14 €

Plat du jour : de 14 à 19 €

Petit déjeuner : 10 €

Vins : de 25 à 150 €.

Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Menu adulte : formule du midi à 19 € en semaine

Menu de 33 à 42 €.

### Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Virement, Titre Restaurant

### Services:

Accès Internet Wifi, Restauration, Banquet

*Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Beausset le 31/08/2020*

## Contact

7, chemin du Puits d'Isnard

Accès par la rue du Chanoine Beuf

83330 Le Beausset

Tél. 04 94 74 98 15

[olivier.lozach@sfr.fr](mailto:olivier.lozach@sfr.fr)

<http://www.lacauquiere.fr>