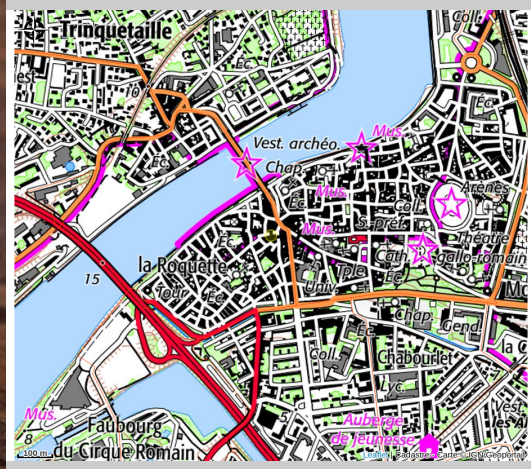
Le Seize Restaurant

Arles



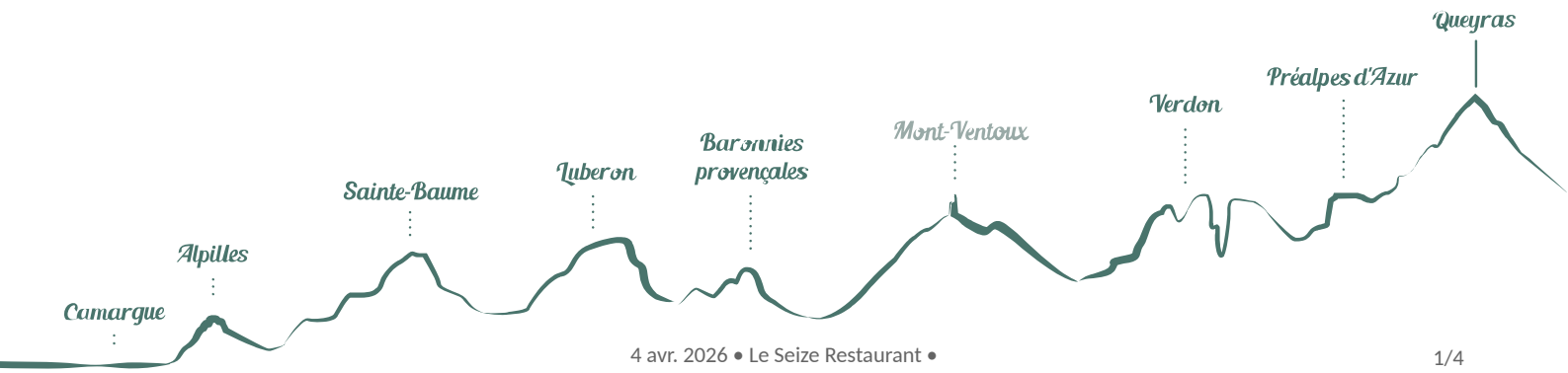
Crédit photo : Le Seize Restaurant_Arles (Virginie Ovessian)

Les chefs Julien Richard et Sarah Richard ouvrent ensemble en juin 2023 Le Seize à Arles pour vous faire découvrir leur univers. Le Seize offre un moment gastronomique entre tradition et modernité

Infos pratiques

Categorie : Hébergement - Restauration

Type : Restauration

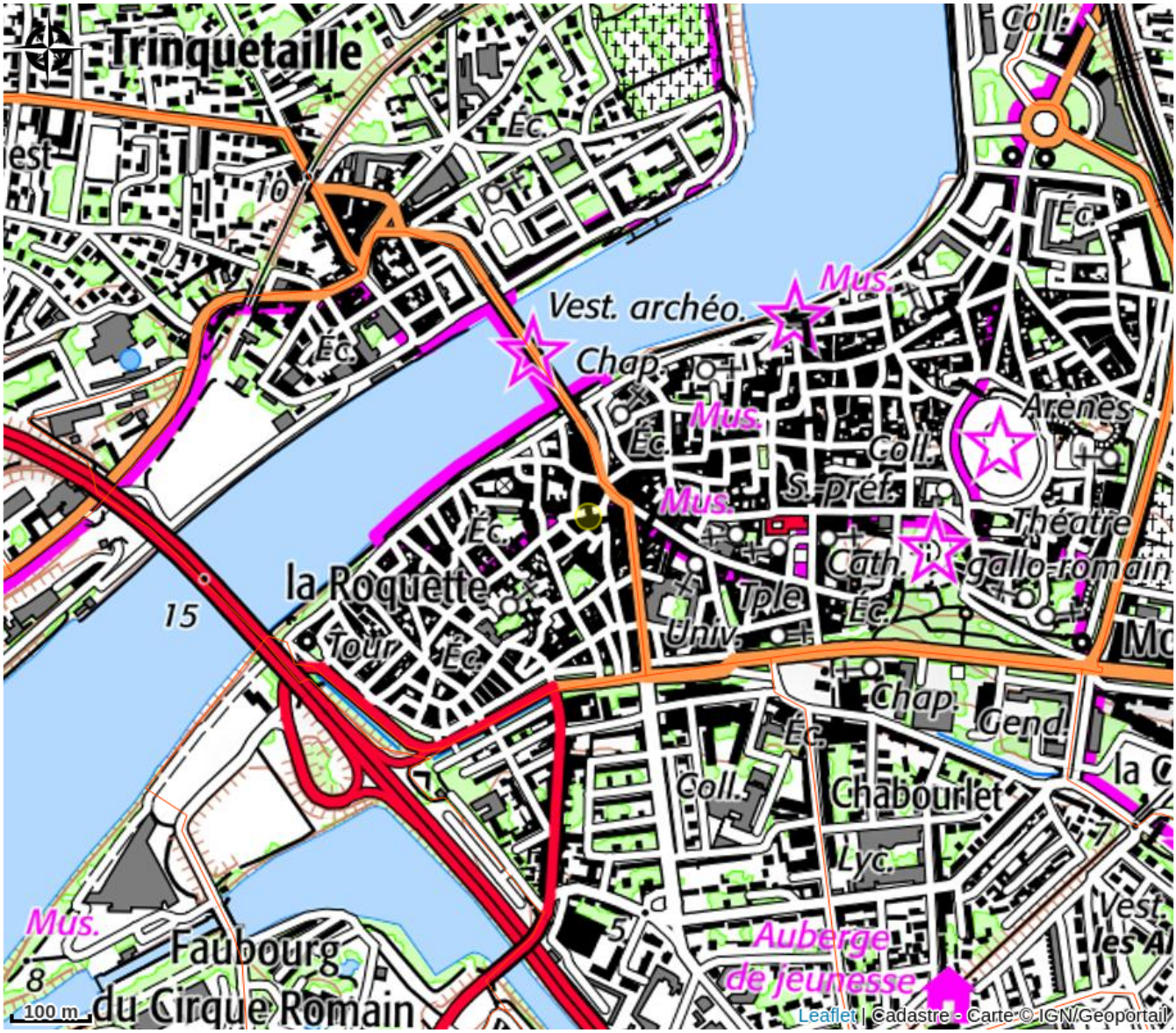


Description

Sarah Richard a été apprentie à l'Hôtel Jules César, à Arles, chez Alexandre, à Garons, avant d'être cheffe de partie aux îles Paul Ricard puis au Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz.
Julien Richard a commencé sa carrière au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat. Il est ensuite resté quatre ans aux îles Paul Ricard, au côté de Christophe Pacheco (MOF 2011), avant d'être chef au Grand Hôtel (Saint-Jean-de-Luz), à La Mère Germaine (Châteauneuf-du-Pape), puis à L' Arlatan(Arles). Ils ont commencé à travailler ensemble à Au Cœur du Village Hôtel, à La Clusaz.
Ils ouvrent ensemble en juin 2023 Le Seize à Arles pour vous faire découvrir leur univers à travers des déjeuners accessibles et des dîner raffinés.

Au déjeuner un menu plat / dessert est proposé à 39 euros ou entrée / plat/ dessert à 49 euros.
Au diner le jeudi et vendredi soir un menu à 71 € est proposé en 5 temps.
L'ensemble des menus est composé au fil des saisons grâce aux producteurs, éleveurs, maraichers, pécheurs et artisans locaux qui nous accompagnent, ainsi que notre jardin potager et nos ruches.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12/2026 du lundi au vendredi.
Le premier dimanche du mois et les jours feriés, un brunch à l'assiette est proposé.

Modes de paiement:
American Express, Carte bancaire/crédit, Espèces, Carte Ticket Restaurant, Paiement sans contact

Services:
Location de salles, Accès Internet Wifi, Restauration, Privatisable

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 30/03/2026

Contact

15 rue des Porcelets
13200 Arles
Tél. 0982506569
contact@maisonleseize.com
https://maisonleseize.com/pages/la-carte