

# LE CHAMBON- SUR-LIGNON

---

TABLES DE GENRE

---

*Néobistrot*

---

## L'ARBRE VAGABOND

[A] [T] [E]

D'AVRIL À DÉCEMBRE,  
NON-STOP DE 11H À 21H;  
SERVICE DE MIDI À 14H30  
ET DE 19H À 21H.

FERMÉ DE MARDI À JEUDI;  
OUVERT TOUS LES JOURS  
DE JUIN À SEPTEMBRE.

255, CHEMIN DE CHEYNE,  
43400 LE CHAMBON-SUR-LIGNON  
T +33 4 71 59 22 00

---

Jean-François Manier, fondateur de Cheyne Éditeur, a embarqué son fils Simon dans une aventure en mode doux-dingue: la transformation de son ancienne imprimerie installée en pleine campagne, en librairie, bar à vins et restaurant. Une planque charmante en lisière de forêt, où se régaler, comme nous en terrasse ce midi d'été-là, d'une cuisine du moment inspirée signée Romain Souvignet: séduisant tataki de thon ondulant sur un taboulé de quinoa noir mouillé avec une mayonnaise au wasabi; belle assiette d'épeautre ardéchois marié à de croquants légumes de saison et sauce safranée; filet de rascasse snacké, dopé par un joli beurre blanc de verveine (un peu chiche); avant un surprenant crémeux au chocolat et noix de pécan caramélisées, coiffé d'une coupelle en chocolat noir garnie d'écume d'herbes du jardin. // Marcelle Claudepierre

\*\*\*\*\* POUR LA SOIF? \*\*\*\*\*

Des vins bio ou nature: honnête languedoc blanc Poivre d'Âne (4€ le verre), rouge ardéchois En Avant Doute de Jérôme Jouret (26€ la bouteille) ou gris du Languedoc de Yannick Pelletier (30€). Bouteilles à emporter: moins 10€.

\*\*\*\*\* LES PRIX \*\*\*\*\*

Carte 19-50€, planches 8-20€.

*This old countryside printing house turned bookstore, wine bar and restaurant is a charming hideaway for chef Romain Souvignet's inspired cuisine, like tuna tataki on black quinoa tabbouleh and wasabi mayo.*

---