

# L'Art des Mets - restaurant

- [Hébergement et restauration](#)
- [Restaurant](#)





### Coup de coeur

En 2016, le chef Olivier Perret souhaite créer une spécialité d'Eyguières, il a tout de suite l'idée de réaliser des biscuits pour accompagner l'apéritif : Les Perret 'ifs. Les Perret 'ifs, les biscuits apéritifs d'Eyguières, sont réalisés au restaurant à base de produits locaux (Vin blanc du Domaine de Glauges et huile d'olive « Denis Fage » d'Eyguières).

Les Perret 'ifs se déclinent en 3 parfums :

- Olives à la granssoise « Tropic apéro »
- Anchois Paoli d'Eyguières
- Fromage de chèvre de la famille « Chiari » d'Eyguières

Les Perret 'ifs accompagnent votre apéritif au restaurant et sont commercialisés en sachets d'environ 400g au restaurant et dans différents commerces du village.

Au pied des Alpilles dans le charmant village d'Eyguières, le restaurant "L'Art des Mets" a le plaisir de vous accueillir toute l'année pour vous faire découvrir une cuisine nouvelle alliant originalité, saveur et qualité.

Le Chef, Olivier PERRET, aura plaisir à vous cuisiner des mets raffinés élaborés à base de produits frais et locaux :

Au menu vous retrouverez : le foie gras « maison », les poissons (saumon, cabillaud, crevettes) fumés au foin de Crau dans notre fumoir et vous pourrez déguster de la viande de bœuf de race « Aubrac » élevée à Eyguières par la famille CHIARI. Dans un souci de qualité nous réalisons notre pain au restaurant.

Pour le plus grand plaisir de nos clients la carte change tous les 3 mois en fonction des saisons.

Dans une ambiance moderne et chaleureuse, l'équipe vous recevra dans deux salles de restaurant, l'une où vous pourrez observer la cuisine, l'autre plus cosy pour des repas plus intimes ou des repas d'affaires.

En période estivale, vous pourrez déjeuner sur notre terrasse ombragée d'un tilleul centenaire afin de profiter des beaux jours.

## Caractéristiques

Nous parlons

Anglais

Français

Nous suivre

[RESERVEZ MAINTENANT !](#)

[Site internet de l'Art des Mets](#)

[Suivre sur FACEBOOK](#)

## Contact

Magali et Olivier Perret  
[04 90 58 38 56](tel:0490583856)  
[lartdesmets13@orange.fr](mailto:lartdesmets13@orange.fr)

## Adresse

9, avenue Saint-Vérédème  
13430  
Eyguières  
[04 90 58 38 56](tel:0490583856)  
[contact@restaurant-artdesmets.fr](mailto:contact@restaurant-artdesmets.fr)  
Parc

Le Parc naturel régional des Alpilles s'étend sur un territoire sculpté par la nature et façonné par les hommes. Ses paysages doivent autant aux forces profondes de la terre qu'au travail de ceux qui, au fil des siècles, ont défriché les bois, fait surgir les villages, planté la vigne et l'olivier, creusé la montagne et labouré la terre.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image?  Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.