

L'OFFRE CULINAIRE ET RESTAURATION

À Maison Flow, la cuisine est bien plus qu'un simple service de restauration. Elle fait partie intégrante de l'expérience immersive offerte par le lieu. Chaque repas est une invitation à découvrir des saveurs locales, des produits de saison, et à partager un moment convivial.

Le Restö, espace de restauration emblématique de Maison Flow, s'inscrit dans une démarche de cuisine responsable. Les produits utilisés sont principalement issus de l'agriculture locale pour favoriser les circuits courts. Les fruits et légumes sont sélectionnés auprès de producteurs qui placent le respect de la nature au cœur de leurs pratiques agricoles. Cette approche permet de proposer des plats sains, équilibrés et gourmands à toute heure de la journée.



©La Cimaïse



©La Cimaïse

Le Restö peut accueillir jusqu'à 80 convives dans un espace de 120 m², conçu pour des repas en groupe ou des moments plus intimes. Chaque midi, des plats variés sont proposés, où se mêlent viandes, poissons, options végétariennes, ainsi que des jus de fruits et légumes frais, afin de satisfaire tous les goûts.

Que ce soit pour un déjeuner sur place, à emporter, chaque visiteur peut déguster des plats qui allient fraîcheur et saveurs.

En plus des repas traditionnels, le Restö offre des afterworks et des cocktails dînatoires, parfaits pour les événements d'entreprise ou les moments de détente entre collègues. Ces moments sont pensés pour favoriser les échanges et créer une ambiance conviviale, renforçant l'aspect collectif cher à l'ADN de Maison Flow

Nos spécialités

Sur place ou à emporter, à n'importe quelle heure de la journée, vous pourrez manger du salé ou du sucré.

Côté salé : les plats à partager !

Des plats gourmands et sains, servis pour la tablée, comme à la maison.

Christopher Le Coq, notre chef, ancien second du restaurant étoilé Le Gavrinis, vous propose une cuisine inventive et réconfortante.

Côté sucré : l'art de la pâte à choux...

Sébastien, chef pâtissier de Maison Grimaud (Nantes), vous propose une sélection de choux inédits, véritable invitation à la gourmandise.



@aboutfood.studio



@aboutfood.studio



@aboutfood.studio

L'atelier culinaire

L'atelier culinaire de Maison Flow se situe à quelques minutes, à Saint Avé. 400 m² dédiés à la création et à la production culinaire. Ce lieu innovant permet à l'équipe des chefs de concevoir de nouveaux plats et de proposer des menus qui évoluent à chaque saison. Chaque création culinaire est pensée pour respecter les valeurs de durabilité et de responsabilité sociale qui animent le projet de Maison Flow.