

Balade en terroir d'Occitanie, de la Terre à la Mer ...

Le menu est à commander pour l'ensemble de la table

△ En 5 Escales 62 €
(uniquement au déjeuner)
En accord mets et vins 105€

○ En 6 Escales 92€
En accord mets et vins 142€

En 8 Escales 125€
(dernière prise de commande 13H15-21H15)
En accord mets et vins 205€

Tous nos plats sont proposés à la carte

Entrées 42€

Plats 58€

Fromage 18€

Desserts 22€

Prix nets, service compris- La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Notre établissement ainsi que
ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tourteaux...
Avocats, maltaise allégée.



Vittelo Tonnato...
Thon juste saisi, tartare de veau aux câpres.



Gambero Rosso...
Essence des têtes, abricots, haricots verts.

Fleurs de courgettes...
Farcies, bouillon floral au basilic,
Truffes de La Saint Jean.

Retour de Pêche...
Pommes fondantes, poutargue.



Pigeon des Costières...
Rôti sur coffre, aubergine, ail noir.



Figues de pays...
Fenouil acidulé, émulsion figes, thé *Rooibos*.



Fraise...
Crèmeux citron, crème glacée « Garrigue ».



Nos Principaux Partenaires et Ami(e)s

Nos huiles :
Moulin Paradis(30)

Coquillages et crustacés :
Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)
Maison Qwehli

Epicerie fines :
La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

Fromager :
Jardin des Terroirs

Nos Viandes :
Mikael Gillion, Boucherie d'Uzes (30)
Ferme Avicole de La Bruyette (30)
Pigeon des Costières (30)

Nos légumes :
Au potager Saint Maximin (30)
Sam's primeur (30)
Jean-Louis Bedot, Uzes (30)

Nos Truffes :
Hugou – Dumas (83)
Michel Tournayre (30)
Jean-Louis Bedot, Uzes (30)

