

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

Afin d'accompagner au mieux le travail de nos producteurs et fournisseurs locaux,
j'ai choisi de vous proposer un seul menu,
en suivant comme toujours le rythme de la saison.

Ce menu s'organise comme un voyage à travers notre terroirs...

△ En 5 Escales 66 € (uniquement le midi)

○ En 6 Escales 92€

En 8 Escales 125€ (dernière prise de commande 13H15-21H15)

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

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.

Asperges vertes...
Maltaise allégée, poutargue.
△ ○

Tourteau...
Haricots verts, abricots, crème glacée persil, sauge.
△ ○

Gambero Rosso...
Essence des têtes, avocat.

Fleurs de courgettes...
Farcies, bouillon floral au basilic.

Retour de Pêche...
Fenouil, jus de bouille.
○

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

Figues de pays...
Fenouil acidulé, émulsion figue, thé Rooibos.
△ ○

Fraises...
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)

