

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 terroir...

En 3 Escales 62 € ▲

En 5 Escales 90 € ○

En 8 Escales 120 €

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.

Noix de Saint-Jacques...
Justes saisies, champignons du moment,
Écume des barbes en Jerez.



Oignon doux des Cévennes...
Confit, jus truffé, Comté, pain brûlé.

Poulpe de roches...
Saisie à la plancha, fondue d'aubergines à la pâte d'arachide.

Retour de Pêche...
Jus de bouille comme un salmis, panisses et carottes.



Pigeon des Costières...
La poitrine rôtie sur coffre, les cuisses confites,
Maïs en déclinaison.



Sélection de Fromages du Jardin des Terroirs

Cube huile d'Olive...
Sorbet prune.



Calisson à la noix de coco...
Marmelade d'agrumes, crémeux yuzu.



Nos Principaux Partenaires et Ami(e)s

Nos huiles :
Domaine Pierredon (30)

Nos Viandes :
Gilles, Gastronomie et Restauration (13)
Mikael Gillion, Boucherie d'Uzes (30)
Ferme Avicole de La Bruyette (30)

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

Nos légumes :
Au potager Saint Maximin (30)
Sam's primeur (30)
Benoit, Salade 2 Fruits (13)
Jean-Louis Bedot, Uzes (30)

Epiceries fines :
La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

Fromager :
Jardin des Terroirs

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

