

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 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.

Thon de Méditerranée...

Juste saisi, fondue d'aubergines, câpres et citron en condiment.



Poulpe de roche...

Artichauts en barigoule .

Oignon doux des Cévennes...

Confit, écume de pain brûlé.

Retour de Pêche...

Jus de bouille comme un salmis, panisses et carottes.



Pigeon des Costières...

Rôti sur coffre, 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, sorbet coco.



Nos Principaux Partenaires et Ami(e)s

Nos huiles :
Domaine Pierredon (30)

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

Epiceries fines :
La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

Fromager :
Jardin des Terroirs

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

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

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

