

Menu orchestré par

Vincent CROIZARD
Restaurant Vincent CROIZARD
Nîmes
Tél. : 04 66 67 04 99

Florent MANSARD
L'Auberge des Voutins
Méjannes-Les-Alès
Tél. : 04 66 61 38 03

**Militant du Goût : une sélection des meilleurs produits
et tables du Gard**

www.militantdugout.gard.fr

Conception : Département du Gard - Direction de la Communication - Novembre 2017



en partenariat
avec





menu

29 €

Du 17 au 20 novembre 2017
Vendredi et samedi: midi et soir
Dimanche et lundi : midi

Les boissons

Bouteille de vin (75 cl) : 20€
Bouteille de champagne : 38€
Vin au verre : 3€

Rouge

Les vigneron de Saint-Dézéry (Marselan)
Mas Mouries

Blanc

Les vigneron de Saint-Dézéry (Chardonnay)
Domaine Julien de l'Embisque (Viognier)

Rosé

Les vigneron de Saint-Dézéry (Cinsault)
Domaine de Cauviac

Eau gazeuse & plate : 3 €
Soft : 3€
Café : 2.50€
Thé : 3€



Kir cassis ou jus de fruits offert

ENTRÉES

La morue en chiquetaille sur soupe de roche, croquant aux épices zaatar
ou
Millefeuille de pélardon à la lavande (Médaille d'or au concours
Militant du goût), pesto de jeunes pousses

PLATS

Le bœuf, paleron en basse température puis braisé, réduction des vins
de Costières, riz noir de Camargue et tombée de rave aux algues
ou
Ballotine de râble de lapin, mousseline à l'estragon, entremets
de lentilles et crémeux de butternut, réduction au soja
ou
Dos de cabillaud, jus d'orange et badiane, entremets de lentilles
et crémeux de butternut

DESSERTS

Tartelette au caramel toffee à l'olive noire de chez nous
ou
Saint-Honoré vanille, chocolat, praliné et rhum blanc

