

### *Les Entrées*

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Abricots en Tartare au Thym-Citron et Quartiers Rôtis au Miel, Huile d'Olive du Moulin D'Uzès, Pain d'Épices et Roquette Pourpre	<b>27.00 €</b>
Escargots de l'Uzège de Monsieur Santos, Croustillant de Moelle de Bœuf aux Herbes, Pousses d'Épinards et Tomates Confites, Mousseline d'Ail et Beurre d'Escargot	<b>22.00 €</b>
Maquereaux de Méditerranée Dorés, Tartelette Parmesane et Concassé de Tomates, Guacamole Avocat-Mangue, Vinaigrette aux Aromates et Légumes Croquants	<b>21.00 €</b>
Langoustines Saisies à l'Huile de Basilic Anisée, Fenouil Sauté et Croquant, Bouillon de Crustacés et Croustillant de Riz	<b>29.00€</b>

### *Les Poissons*

Homard Bleu Croustillant, les Coudes en Cannelloni, Abricot et Shizo Vert du Jardin, Bisque Réduite et Vinaigre d'Abricot	<b>42.00 €</b>
Saint Pierre Nacré, Popcorn d'Épeautre et son Risotto au Bouillon de Crustacés, Bisque de Homard Mousseuse, Toast au Beurre d'Algues et Citron Confit	<b>34.00 €</b>
Cabillaud Doré, Chou-Fleur Grillé en Mousseline, Taboulé Croquant et Sommités de Couleurs, Sauce Maltaise et Huile de Pistache	<b>27.00 €</b>

*« La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont » - CURNONSKY*

*Michel Christmann*



## *Les Viandes*

Épaule d'Agneau Braisée en Croûte d'Herbes, Polenta Fondante, Mini Ratatouille et Courgette Fleur, Huile de Basilic et Jus Réduit	<b>26.00 €</b>
Quasi de Veau Rosé et Foie Gras Poêlé, Florentine de Morilles et Légumes Printaniers, Jus de Veau au Beurre Noisette	<b>34.00 €</b>
Suprême de Pintade Fermière, Pommes de Terre de Camargue et Oignons Nouveaux Farcis, Jus de Volaille Réduit, Écume d'Estragon	<b>28.00 €</b>

## *Le Fromage*

Chariot de Fromages Sélectionnés par nos Soins	<b>15.00 €</b>
--	----------------

## *Les Desserts*

*(À sélectionner en début de repas)*

Tarte au Citron en Jeu de Textures	<b>12.00 €</b>
Mille-feuille Chocolat, Café et Caramel, Sorbet Chocolat à la Fève de Tonka	<b>12.00 €</b>
Fraises de Pays à la Vanille, Biscuit à l'Huile d'Olive, Crémeux Pistache et Sorbet Fromage Blanc	<b>12.00 €</b>

*« La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont » - CURNONSKY*

*Michel Christmann*



## *Le Menu Saint Pierre*

**47,00 €**

Amuse-bouche

\*

Foie Gras du Gers « Ferme du Puntoun », Tuile à la Cazette,  
Pâte de Citron, Gelée au Café et Pain aux Noix Toasté

*ou*

Saumon Mi-cuit au Sésame Wasabi, Gelée de Concombre,  
Légumes Croquants, Câpres et Persil

\*

Cabillaud Doré, Chou-Fleur en Mousseline Grillée,  
Taboulé Croquant et Huile de Pistache.

*ou*

Épaule d'Agneau Braisée en Croûte d'Herbes, Mini Ratatouille et Courgette Fleur,  
Polenta Fondante, Huile de Basilic et Jus Réduit

\*

Pré-dessert

\*

Biscuit Mirliton,  
Suprême d'Agrumes et Sorbet Coco des Îles

*ou*

Mille-feuille au Spéculoos,  
Croquant Cacao-Noisette et Glace Vanille Bourbon

***Menu Enfant*** : Un plat et un dessert accompagnés d'un sirop au choix.

**14,00 €**

## *Le Menu Découverte*

**80,00 €**

**105,00 € avec accord mets & vins**

Le Chef Michel Christmann vous invite  
à découvrir les saveurs de sa cuisine, autour d'un Menu en 8 dégustations.

*- Servi pour l'ensemble des convives -*



Le Chef de Cuisine, Michel Christmann, et sa brigade ont le plaisir de vous préciser  
que tous les mets sont « fait maison »,  
à partir de produits frais et, en majorité, produits en Languedoc Roussillon et Provence.

***Nous vous accueillons tous les jours, midi et soir.***



## *Le Mot du Chef*

Le restaurant gastronomique de la Bégude Saint Pierre vous invite à découvrir sa cuisine dont l'esprit pourrait se résumer par la phrase du célèbre gastronome CURNONSKY :

**« La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »**

En effet, la sélection de produits régionaux de qualité est élaborée avec soin et respect afin de révéler leur saveur.

Un travail tout particulier sur l'esthétique, les associations de goûts et de textures est effectué dans le but de stimuler vos sens et de susciter votre plaisir gustatif.

## *Nos Partenaires dans la région :*

Les Escargots de Cyril Santos, à Montaren Saint Médiers (30700)

Les Légumes Bio des Sables de Sébastien Solans, à Aigues Mortes (30220)

Les Fruits et Légumes de Producteurs de Vers Pont du Gard et de L'Uzège

La Pêche à la Ligne en Méditerranée par Anthony Di Meglio, au Grau du Roi (30240)

Le Foie Gras de la Ferme du Gubernat, à Saint Laurent de Carnols (30200)

L'huile d'olive du Moulin d'Uzès (30700)

Boucherie Agostini pour la viande et les volailles, à Saint Hilaire d'Ozilhan (30210)

...

Un jardin d'Herbes aromatiques variées et quelques légumes a également été créé par nos soins en collaboration avec Monsieur Tramier d'Orange (84) pour exalter nos plats et ravir votre palais.

*Michel Christmann*