

Fooding, 18 novembre 2011

<http://www.lefooding.com/restaurant/restaurant-la-maison-gaujac.html>

LA MAISON

ENVIE : CUISINE DE MARCHÉ & NÉO-BISTROT

LES ESSENTIELS : *Feeling*

LES PLUS : *ouvert le dimanche, ouvert le lundi, Terrasse & Calme.*

PRIX : de 16 à 35 €

HORAIRES : De midi à 13h30 et de 19h30 à 21h30 (sauf dimanche). Fermé mercredi.

Simple, market driven menu from a couple in their pretty little house in a tiny village, and lots of house wines by the glass or pitcher.

Dans un petit village, non loin du pont du Gard, une jolie maison vigneronne du XVII^e pour amateurs de pierres (salle voûtée, patio, cave à vin au sous-sol...) abrite la table de Christine et Pierre Teste, elle en cuisine et lui en salle. Un menu du marché à midi, un autre du soir en trois plats, la Maison fait simple. Ce midi-là, mesdun et magret fumé en entrée, filet de lieu noir dopé par un mélange de curry, coriandre, oignons et lait de coco, nickel avec le riz thaï, et abricots rôtis en dessert, et parfait petit côtes-du-rhône blanc 2009 du Château Haut-Musiel en viticulture raisonnée (4 € le verre) pour accompagner. Bien à propos également, le soir, un cœviche de loup (de mer), avec citron vert, coriandre et sésame, une sole en croûte de noisette et romarin, un tiramisu aux framboises et pistaches. A déguster avec des vins, très souvent détaillés au verre et en 50 cl, qu'on peut emporter : côtes-du-ventoux L'Eclat 2009 du Domaine de Fondrèche (15 € la bouteille), saint-chinian Une et Mille Nuits 2007 de Canet-Valette (22 €). Menus 14 € (midi sf w-e), 27-31 €.

S'Y RENDRE

Rue du Presbytère

Gaujac (30330)

TÉL : + 33 4 66 39 33 08

lamaison.gaujac.com

