

que les nouveaux guides gastronomiques 2006 Michelin, GaultMillau et Ampérard sont sortis, *La Gazette* a recensé les meilleures tables du département. Voici le top du top du département.

S
2 bd des Arènes,
04 66 67 29 15.
26 € pour un déjeuner en menus de 42 € à 58 € à 68 €.

Millau
neux duo, Olivier et Stéphane, en salle, peaufinent le rythme et les produits sont accompagnés avec des surcharges.

érard
en rouge et jaune, visita dont le restaurant ressorti de ses murs plus beaux que jamais. Le jeune chef de Loiseau, en veut faire évoluer et renouveler son restaurant. Les deux hommes ont décidé de nouveau croire à l'and ouvert devant

11 rue Bigot,
04 66 21 71 96.
Menus de 37 € à 53 €, carte :

illau
boosté par deux chefs, l'un aux fourneaux en salle, est un point de vue de la ville.

érard
n d'être Parisien mais onais pour être à Nîmes se la joue avec la capitale, les tendances du

décor. Ce bistrot chic et choc nous fait une movida nîmoise très réussie sous la férule de deux hommes de caractère déterminés à nous prouver que le XXI^e siècle est où ils sont."

Le Magister



5 rue Nationale,
04 66 76 11 00.
Menus de 23 € à 50 €, carte de 30 € à 50 €.

GaultMillau

"Cours magistral au Magister, de restauration traditionnelle, ambiance bourgeoise, cérémonie et courtoisie et cuisine bien appliquée par un chef d'expérience qui sait chaque saison apporter un éclairage personnel sur le répertoire provençal."

Champérard

"Ce Magister, qu'on se le dise, est entre les mains d'un maître. Un de ces hommes, qui, contre vents et marées, défendent le savoir-manger hérité de leurs pères, sans négliger d'observer les appétits et les goûts de leurs contemporains. Avec Martial Hocquart, les saisons reprennent leur place, les produits leurs couleurs. Il cuisine la vérité comme d'autres l'artifice."

Aux Plaisirs des Halles



4 rue Littré,
04 66 36 01 02.
20 € pour le déjeuner, menus jusqu'à 55 €.

GaultMillau

"Si les halles fournissent le bon produit de base, on est bien loin de la brasserie d'après marché, le cadre comme la cuisine accrochent d'autres ambitions avec des assiettes actuelles plutôt bien faites. La carte des vins achève d'emporter l'adhésion grâce à un remarquable travail sur la région."

Champérard

"Un ton très "art nouveau" sur fond de belles boiseries avec jolis luminaires et comptoir en demi-lune. La cuisine reste arrimée à son terroir mais sait surprendre et alléger ses basiques."

Le Jardin d'Hadrien



11 rue Enclos-Rey,
04 66 21 86 65.
Menus de 19 € à 29 €, carte : 36 €

en moyenne.

Champérard

"Alain Vinouzé cultive la mémoire dans un cadre charmeur de poutres et de vieilles pierres. Il rend leur juste place à la charlotte d'aubergines, coulis de tomates au basilic... Le vin est bon, les prix sont au cordeau dans ce jardin où l'ordinaire sait faire des extras."

L'Enclos de la Fontaine Impérot



Quai de la Fontaine,
04 66 21 90 30
Menus de 28 € à 60 €, carte : 64 €

en moyenne.

Champérard

"La cuisine, bien honnête, fait de son mieux pour décliner les classiques de la cuisine provençale contemporaine. Atmosphère affairée, service aimable et empressé."

Le Darling



40 rue de la Madeleine,
04 66 67 04 99.
Menu et carte : 30 €.

Champérard

"Vincent Croizard, chef inventif, dépoussière le terroir de ses lourdeurs pour mieux nous en faire redécouvrir les saveurs."

