



出てくる料理のひとつひとつが、見た目も味も驚きの連続。写真はカボチャのコンテチーズのせ、シャケの海苔巻き、豚のリエット レンズ豆 添え。

これがフランスの
ガストロノミー！



Restaurant Vincent Croizard

レストラン・ヴァンサン・クロワザール

隠れ家的ガストロノミーで驚きの味を

ミシュランガイドにも掲載されているこちらは、一軒家風でインテリアもしっとりとした佇まい。この日味わったのはニームの郷土料理であるタラを使ったスペシャリテに始まり、牡蠣とピーツを使ったメニュー、マテ貝と芽キャベツを使ったもののほか、ニンジンのアイスクリーム、山椒のチョコレートなど、ひと口ひと口が驚きの連続。非日常を味わえるガストロノミー。



🏠 17 Rue des Chassaintes 30900 Nîmes
☎ +33 (0) 4 66 67 04 99 🕒 12:00~14:00
19:30~21:30 日曜夜~火曜昼休 🍷
<http://restaurantcroizard.com/>