

MIDI

GOURMAND

Childhood

La recette du burger du champion de France !

100 % végétal

Un resto tout cru à Montpellier

Coques en stock

Une station expérimentale pour les noix dans le Lot



3 780027 404506 10326 4,50 €

SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2018 - N°32

Bon plan

Nos spots de rentrée (très) gourmands

Ambition

A Sète, Fabien Fage à la pêche aux étoiles

Les cèpes, rois de la saison

œNOTOURISME

Les routes des vins à vélo, le pari de Discover France

restos - Gard

Cabanon Gastronomique



Anduze

Bien situé sur la place principale d'Anduze, Le Cabanon Gastronomique prend des airs de Cabane au Canada avec ses fourrures d'un blanc immaculé. Cosy et original. Mais ce n'est pas la seule spécificité du cabanon. La carte pléthorique ne compte « que des plats faits sur place » d'après Morgan Alcaraz, responsable de salle. Autre singularité : les spécialités poursuit Morgan : « La brandade est faite elle-aussi maison comme les burgers ». Là, la variété s'impose : sans pain sur une galette de pommes-de-terre, au pain noir plutôt iodé, au pain et aux cèpes, au poulet pané, au poisson et même végétarien sur polenta et mezza. Quant à la viande, elle arrive d'Aubrac. Le tout à déguster dans une vaste salle, sous la véranda ou en terrasse.

Dominique Malvy. (Photo : AR)

Formule midi 18 à 26€, menu : 30 et 36 €.

Ouvert tous les jours.

Le Cabanon Gastronomique.

16 place du plan de brie. 30140 Anduze.

Tél. 04 66 61 64 62.