

# REVEILLON de la Saint-SYLVESTRE

## Dîner

Vendredi 31 Décembre 2010

Menu 75 €  
& Menu à 82 € avec Champagne  
à partir de 19h30

Coupe de Champagne Castelnau & Amuses bouche  
Foie gras de canard truffé cuit au torchon  
Salade de homard, petits légumes croquants,  
vinaigrette de corail & agrumes  
Sorbet Mandarine à l'Impérial  
Filets de bœuf d'Angus du pays d'Arles, sauce Périgourdine  
Assiette de Fromages affinés  
Ananas Victoria & son abondance de fruits & sorbet  
Café & mignardises

**Nos vins sélectionnés du pays d'Uzès**  
Blanc : La guarrigue d'Aureillac «domaine Chabrier»  
Rouge : La guarrigue de Bornègre «domaine Aqueduc»  
1 bouteille pour 2 personnes (75 cl).

Menu Champagne 82 €  
Le vin est remplacé par une demi bouteille  
de Champagne Castelnau brut par personne.

*Réservation avec Arrhes*

### CONGES ANNUELS :

Le restaurant MilléZime sera fermé du  
Jeudi 16 Décembre au Lundi 27 Décembre 2010 (inclu).

### OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

Les Dimanches 24 & 31 Octobre 2010 au soir,  
ainsi que les Dimanches 2 janvier 2011 et 13 Février au soir.

# WEEK-END de la Saint-VALENTIN

## Dîner

Vendredi 11, Samedi 12, Dimanche 13  
& Lundi 14 Février 2011

Menu 35 €

Coupe de Champagne Castelnau (10 cl) & Amuses bouche

Au choix :  
Foie gras de canard au torchon, chutney de fruits  
Pélaridon chaud des cévennes aux amandes  
Trilogie de Saumon fumé, mariné & en tartare

Au choix :  
Saint-Jacques rôti & son risotto aux salicornes  
Magret de canard poêlé au miel & chou chinois  
Pavé de taureau grillé & son gratin de patate douce

Au choix :  
Moelleux au chocolat, glace Bulgare  
Soufflé chaud au grand-Marnier  
Soupe de fruits exotiques et son sorbet

Café & mignardises



# MilléZime

RESTAURANT & VINS

Octobre 2010 - Février 2011

## PROGRAMME DES EVENEMENTS



*Avec un Z comme Uzès!*

# Escargots de l'Uzège

## Visite et dîner

Vendredi 22 Octobre 2010

Menu autour des Escargots de l'Uzège de Cyril Santos

Menu 30 €

Amuses bouche, 1 entrée, 1 plat & 1 dessert

Toasts chauds d'escargotine  
& verrine d'escargot à la Provençale

Cassolette d'escargot de l'Uzège au Banyuls,  
noisette & beurre d'ail au basilic

Pavé de veau poêlé,  
fricassée de champignons & pommes de terre farcies

Spirale de crêpes aux poires et fruits secs

Visite de la ferme à partir de 18h chez Cyril Santos héliciculteur.  
Chemin du moulin à vent 30700 Montaren.  
Dîner au restaurant à partir de 19h30.  
Les produits de Cyril Santos seront présents au restaurant.

# Accord Mets & Vins

## Dîner

Vendredi 29 Octobre 2010

Soirée Accord Mets & Vins autour  
des vins du domaine des 3 Cellier avec le vigneron

Menu 39 €

Amuses bouche, 1 entrée, 1 plat & 1 dessert

Muscats de Beaumes de Venise & son toast de foie gras maison

Chateauneuf-du-Pape rouge Alchimie 2008  
& son œuf poché en meurette

Chateauneuf-du-Pape rouge cuvée Marceau 2007  
& son mignon de porc du Mont Ventoux poêlé, gratin de potimarrons

Chateauneuf-du-Pape blanc l'Insolente 2009  
& son Pélarion AOC des Cévennes

Clairette de Die domaine Poulet & fils & sa tarte sablée aux kiwis

Un verre de 10cl accompagnera chaque plat

# Beaujolais Nouveau

## Soirée

Jeudi 18 Novembre 2010

à partir de 19 h

Menu 30 €

1 entrée, 1 plat, 1 dessert & le Beaujolais nouveau

au choix :  
Assiette de charcuterie Camarguaise  
Cervelle de Canut, pain grillé & petite salade

au choix :  
Pintade braisée au Beaujolais, purée de céleri  
Matelote de Filet de sandre au chou

au choix :  
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé  
Tarte fine aux pommes & son pot de crème

Notre sélection de Beaujolais Nouveau à discrétion\*

Reservez dès maintenant !

\* à consommer avec modération

## A VOS AGENDAS

Du Mardi 9 au Dimanche 28 Novembre 2010

Menu Gibier 39 €

Du Mardi 1er au Dimanche 12 Décembre 2010

Menu Coquille Saint-Jacques 30 €

Du Vendredi 7 au Dimanche 30 Janvier 2011

Menu Truffe d'Uzès 59 €

## Restaurant MilléZime

Sylvie & David Pieruccetti

6 boulevard Gambetta 30700 UZES

Réservation Tél. : +33 (0)4 66 22 27 82

contact@restaurant-millezime.fr

www.restaurant-millezime.fr

Le Restaurant «MilléZime» est fermé le Dimanche soir et Lundi.

# Week-end de la Truffe à Uzès

## Déjeuner

Dimanche 16 Janvier 2011

Menu Truffe 59 €

(Tuber Melanos Porum)

Lamelles de truffe sur toast au sel de Camargue

Carpaccio de noix de St-Jacques marinées à l'huile de truffe  
& bouquet de mâche

Brouillade aux truffes & mouillettes

au choix :  
Pièce de turbot rôti au sel, purée aux truffes  
Mignon de veau poêlé, tagliatelles fraîches aux truffes

Pélarion des Cévennes à l'huile de truffe sur pain grillé

Déclinaison de dessert autour de la truffe  
(tiramisu, glace aux truffes, soufflé aux truffes confites)

Menu sans truffe disponible sur demande  
Réservation dès maintenant



Avec un Z comme Uzès!