



■ L'Auberge Gardoise à Vallérargues



La réouverture du restaurant et de l'hôtel situé à la croisée des routes Alès Bagnols-sur-Cèze et Uzès-Barjac dans la commune de Vallérargues a eu lieu le 6 mars. En effet, Anne-Sophie et Cédric

Douchin ont repris la direction de ce bel établissement et vous y accueillent avec la gentillesse qui les caractérise. Cédric a déroulé toute sa carrière en cuisine dans les grands restaurants étoilés parisiens

tels le Pré-Catelan, Laurent aux Champs-Élysées, ou le Violon d'Ingres avec le chef Christian Constant. Anne-Sophie a travaillé dans le domaine commercial et seconde donc parfaitement son époux dans la gestion. Leur rêve était de tenir un restaurant dans le sud tout en ayant une qualité de vie pour eux et leurs trois enfants : ce fut l'Auberge Gardoise qui eut leur faveur. Soucieux d'une continuité dans la qualité du service, ils ont conservé l'ancienne équipe, du chef de cuisine Samuel à la chef pâtissière Jessica. Leur carte se veut créative et évolutive privilégiant les produits

frais, locaux, de saison, les viandes d'origine France et, bien sûr, des pâtisseries maison. Le Petit Futé et Tables et auberges de France les ont distingués.

Les hôtes sont accueillis dans cinq chambres dont une suite familiale et ils peuvent profiter du parc et de sa piscine. Dans la salle de restaurant toute en sobriété et luminosité sont exposées des œuvres d'artistes.

Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche inclus et tous les jours de juin à septembre.

**Réservations au 04 66 72 72 72
ou par mail :
contact@auberge-gardoise.com**