

la Table d'UZÈS ☼

LA CUISINE EST UNE ALLIANCE
ENTRE LE TERROIR,
LE COEUR ET SA PROPRE SENSIBILITE...

LE MENU EST À COMMANDER POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

Menu déjeuner (du mercredi au samedi) : 52€

5 Escales (le dimanche midi uniquement) : 88€

✂ 6 Escales : 105€

🍷 8 Escales : 140€

DÉCOUVREZ NOS PROPOSITIONS D'ACCORDS METS ET VINS :

Découverte en 3 accords : 50€

Entre Vignes et Garrigues en 5 accords : 80€

Dégustation en 6 accords : 110€

TOUS NOS PLATS SONT PROPOSÉS À LA CARTE :

Entrées : 42€

Plats : 58€

Fromage : 18€

Desserts : 22€

MENU ENFANT : 28€

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 13H15 ET 20H45

LES CHAMPIGNONS DE LOZÈRE...

Glacés au jus, Terre des Cévennes.



THON ROUGE...

En tartare au couteau, ventrèche au sel.



CHÂTAIGNES...

En fin velouté, escargots de la Vaunage glacés.



OIGNONS DOUX...

Caramélisé, écume de pain brûlé, comté.



RETOUR DE PÊCHE...

Cuisiné comme à la pointe courte.



PIGEON DES COSTIÈRES...

Rôti sur coffre, jus des abattis.



VANILLE DE MADAGASCAR...



CHOCOLAT 64%...



NOS PRINCIPAUX PRODUCTEURS

NOS HUILES :

Moulin Paradis (30)
Huilerie De Carlo (Pouilles)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)
Maison Qwehli

NOS POISSONS :

Côté Fish, Le Grau-du-Roi (30)
(Nos poissons sont issus de la pêche raisonnée)

NOS VIANDES :

Pigeons des Costières (30)
Mikael Gillion, Boucherie d'Uzes (30)
Ferme Avicole de La Bruyette (30)

ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)
So Frama (30)

NOS LÉGUMES :

Ô' potager Saint Maximin (30)
Sam's primeur (30)
Jean-Louis Bedot, Uzès (30)

FROMAGER :

Jardin des Terroirs, Lunel (34)

NOS TRUFFES :

Hugou – Dumas (83)
Jean-Louis Bedot, Uzès (30)