

la Table d'UZÈS ❁

par CHRISTOPHE DUCROS

MENU *de Noël*

DANS L'ESPRIT D'UN POT AU FEU DE NOËL

CERF...

Tartare de Venaison, consommé froid « Garrigues »

TRUFFES...

Tortellini « Al brodo »

SAINT-JACQUES...

Courte nage au Champagne, étuvé de jeunes poireaux.

VOLAILLE DE LA FAMILLE BAEZA...

Pulpe de châtaignes, homard en salpicon et jus de carapaces,
petit pâté chaud en consommé.

TOMME DU VERCORS...

Chartreuse verte.

LA TRADITIONNELLE BUCHE DE LA TABLE D'UZÈS...

180€

www.latableduzes.fr



04 11 71 94 00