

la Table d' U Z È S ❁

par CHRISTOPHE DUCROS

MENU DU *Nouvel An*

GAMBAS SAUVAGES DE MÉDITERANNÉE...

Agrumes, chou frisé, quintessence des têtes en crème glacée.

SAINT-JACQUES...

Juste saisies, écume de jus de bardes à l'amontillado.

LOUP " RETOUR DE PÊCHE "

Légumes d'hiver, bourride, pistes justes saisis.

TRUFFES DE PAYS...

En tortellini " bianconeri ", bouillon de poule corsé.

RIS DE VEAU...

Médailon de homard, jus de bisque.

DOS DE CHEVREUIL...

Sauce poivrade, poires rôties.

ST-MARCELLIN ET TOMME DE SAVOIE...

En texture, crème glacée Chartreuse.

" SONATE " GLACÉE ...

Sorbet clémentine, vinaigrette au miel toutes fleurs.

240€ PAR PERSONNE