

*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](http://www.latableduzes.fr)



04 11 71 94 00

# *la Table d'UZÈS\**

*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...**  
Médaillon 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**

[www.latableduzes.fr](http://www.latableduzes.fr)



04 11 71 94 00