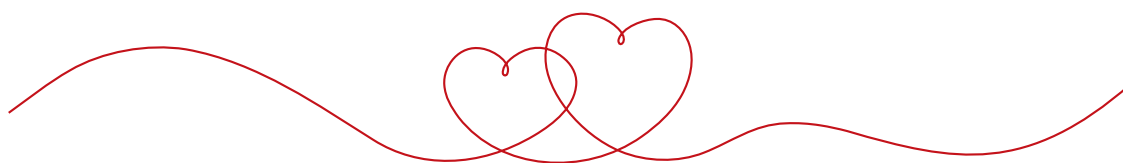


*la Table d'UZÈS* ✿

par CHRISTOPHE DUCROS

# MENU DE LA *Saint-Valentin*



150€

Une coupe de champagne Grand Cru Anthologie  
J.M Labruyère offerte au dessert

**Pois chiche de Montaren...**

Gambas de Méditerranée, crème glacée livèche.

**Oignons des Cévennes...**

Tarte fine d'oignons doux, crème de comté, soubise.

**Tortellini "Bianconeri"...**

Huile de noisette, bouillon de poule, truffes.

**Retour de pêche...**

Velouté de châtaigne, chou farci.

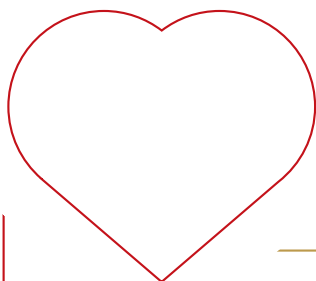
**Pigeon des Costières...**

Rôti sur coffre, jus au Barollo.

**Agrumes...**

Mousse huile d'olive, sorbet clémentine.

**Dessert tout chocolat...**



RELAIS &  
CHATEAUX

