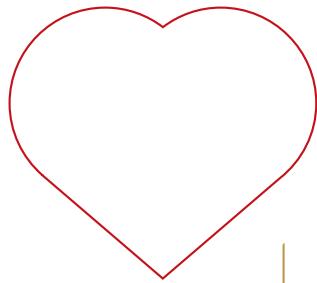


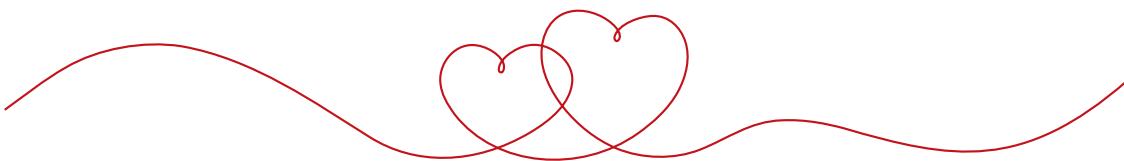


la Table d'UZÈS*

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...

