

# la Table d'UZÈS ❀

par CHRISTOPHE DUCROS

LE RESTAURANT EST SITUÉ À QUELQUES MÈTRES DE LÀ SUR LA PLACE DE L'ÉVÊCHÉ.  
*THE RESTAURANT IS JUST A FEW METERS AWAY ON THE PLACE DE L'ÉVÊCHÉ.*

Les déjeuners sont servis de 12h15 à 13h15. Les dîners de 19h30 à 20h45. Fermé les lundis et mardis.  
Réservation conseillée au 04 66 200 700 ou [contact@lamaisonduzes.fr](mailto:contact@lamaisonduzes.fr)  
La maison accepte les animaux au sein de son établissement.  
*Lunch service from 12:15 till 1:15. Dinner service from 7:30 till 8:45. Closed on Mondays & Tuesdays.*  
*Reservation advised on +33(0)4 66 200 700 or [contact@lamaisonduzes.fr](mailto:contact@lamaisonduzes.fr)*  
*We accept pets within our property.*

## UN PLAT DOIT RACONTER L'IDENTITE DU CHEF MAIS AUSSI CELLE DU LIEU, D'UN TERROIR.

Les convives sont invités à vivre une expérience singulière, intimement liée à notre environnement, une expérience que nul autre lieu ne saurait reproduire. Uzès, ville d'art et d'histoire, nous inspire par sa beauté et son héritage. Mais ce sont surtout les coteaux baignés de lumière, la nature généreuse qui nous entoure, et la Méditerranée toute proche qui nourrissent notre cuisine. C'est là que vivent et travaillent nos producteurs et amis, véritables complices de notre démarche, tout comme les équipes passionnées de la Table d'Uzès.  
*Guests are invited to enjoy a singular experience, deeply rooted in our environment, one that cannot be recreated anywhere else. Uzès, a city of art and history, inspires us with its beauty and rich heritage. But it is above all the sun-kissed hillsides, the generous surrounding nature, and the nearby Mediterranean that nourish our cuisine. This is where our producers and friends live and work, true partners in our craft, alongside the passionate team at La Table d'Uzès.*

## PETITE BALADE / A GENTLE STROLL

4 ESCALES — 65€ : Du mercredi au samedi. Uniquement au déjeuner et hors jours fériés.  
*4 COURSES — €65 : From Wednesday to Saturday. Lunch only — excluding public holidays.*

## BALADE EN OCCITANIE / A JOURNEY THROUGH OCCITANIA

6 ESCALES : 135€ — 8 ESCALES : 165€  
*6 COURSES : €135 — 8 COURSES : €165*

## ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING

EN 4 ACCORDS (8cl) : 80€ / EN 6 ACCORDS : 110€  
La sélection Vins de Terroirs Gardois est proposée quotidiennement selon le menu imaginé par notre sommelier.  
*4 PAIRINGS (8cl) : €80 / 6 PAIRINGS : €110*  
*A daily selection of wines from the Gard terroirs, carefully curated to match the menu created by our sommelier.*

## MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

38€

## NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET AMI(E)S

HUILES : Moulin Paradis (30) / Lucangeli (06)  
COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)  
POISSONS : Côté Fish, Le Grau-du-Roi (30) (Nos poissons sont issus de la pêche raisonnée)  
VIANDES : Ferme avicole de la Bruyette (30) / Aux Pigeons des Costières (30)  
ÉPICERIES FINES : La Cambuse, Davide Dalmaso (06)  
LÉGUMES : O'potager Saint Maximin (30) / Jean-Louis Bedot, Uzès (30)  
TRUFFES : Jean-Louis Bedot, Uzès (30) / Hugou – Dumas (83)

Notre établissement ainsi que ses fournisseurs garantissent  
l'origine des viandes bovines de France. Les plats « faits maison »  
sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible  
sur simple demande. Selon les dispositions régies par le  
décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002.