

la Table d'UZÈS ☼

LE CUISINIER S'INSCRIT COMME UN MAILLON D'UNE CHAÎNE ALLANT DU PRODUCTEUR A L'ASSIETTE.

A la table d'Uzès, nous suivons donc comme nos amis maraîchers,
pêcheurs, éleveurs et vignerons le calendrier dicté par la nature.

La biodiversité étant une source d'inspiration quotidienne.

La cuisine est un équilibre entre le terroir, le cœur et ses convictions.

ESCAPADE GOURMANDE

En 4 escales du mercredi au samedi à 62€
(Uniquement au déjeuner et hors jours fériés)

En 5 escales le dimanche au déjeuner à 92€

L'Accord Mets et Vins :

La sélection *Vins de Terroirs Gardois* est proposée quotidiennement selon le menu imaginé par notre sommelier.

MENU ENFANT

à 28€

LA CARTE

Du potager...

Escargots de la Vaunage, 42€
En cromesquis, écume à l'ail noir.

De pleine Mer...

Pistes juste saisies, pois chiche de Montaren. 44€

Retour de pêche, ragoût de lentilles. 64€

Aux plaines...

Pigeon des Costières, 62€
Roti sur coffre, jus réglissé, maïs.

De l'étable...

Assortiment de fromages du jardin des Terroirs. 18€

Au verger...

Choco/café, crème glacée vanille. 22€

MENU DE LA MER A LA TERRE

En 6 escales à 105€



En 8 escales à 140€



Découvrez nos propositions
d'Accords Mets et Vins :

*Dernière prise de commande à 13h et 20h45,
le menu est à commander pour l'ensemble de la table.*

*Entre Vignes et Garrigues en 4 accords : 80€
Dégustation en 6 accords : 110€*

Gambero Rosso...

Condiment blette, gelée Vermouth, agrumes.



Pistes...

Pois chiche de Montaren,
dentelle et émulsion persil.



Escargots de la Vaunage...

En cromesquis, velouté de laitue,
Écume à l'ail noir.



Tortellini al Brodo...

Duxelle de Champignon et mortadelle.



Retour de pêche...

Jus à l'oignon doux, ragoût de lentilles.



Pigeon des Costières...

Roti sur coffre, Jus réglissé, tartelette maïs.



Agrumes...



Choco/Café...

Crèmeux chocolat-noisette,
Crème glacée vanille.



NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET AMI(E)S

NOS HUILES :

Moulin Paradis (30)
Huilerie De Carlo (Pouilles)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)

NOS POISSONS :

Côté Fish, Le Grau-du-Roi (30)
(Nos poissons sont issus de la pêche raisonnée)

NOS VIANDES :

Mikael Gillion, Boucherie d'Uzes (30)
Ferme avicole de la Bruyette (30)
Pigeons des Costières (30)

ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)
So Frama (30)

NOS LÉGUMES :

O'potager Saint Maximin (30)
Sam's primeur (30)
Jean-Louis Bedot, Uzès (30)

FROMAGER :

Jardin des Terroirs, Lunel (34)

NOS TRUFFES :

Jean-Louis Bedot, Uzès (30)
Hugou – Dumas (83)