

# la Table d'UZÈS ☼

## BALADE EN TERROIR D'OCCITANIE, DE LA TERRE A LA MER

Afin d'accompagner au mieux le travail de nos producteurs et fournisseurs locaux,  
j'ai choisi de vous proposer un seul menu, en suivant comme toujours le rythme des saisons.

---

### LA CUISINE EST UNE ALLIANCE ENTRE LE TERROIR, LE COEUR ET SA PROPRE SENSIBILITE...

LE MENU EST À COMMANDER POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

✂ 5 ESCALES (Uniquement le midi) : 88€

🍷 6 ESCALES : 105€

8 ESCALES : 140€

DÉCOUVREZ NOS PROPOSITIONS D'ACCORDS METS ET VINS :

Découverte en 3 accords : 50€

Entre Vignes et Garrigues en 5 accords : 80€

Dégustation en 6 accords : 110€

TOUS NOS PLATS SONT PROPOSÉS À LA CARTE :

Entrées : 42€

Plats : 58€

Fromage : 18€

Desserts : 22€

MENU ENFANT : 28€

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 13H15 ET 20H45

#### TOURTEAUX...

En émietté au yaourt grec, écrasé de fenouil à l'huile de basilic.



#### ASPERGES VERTES...

Jus de coquillages en écume, poutargue.



#### ESCARGOTS DE LA VAUNAGE...

A l'ail noir, Jeunes blettes.

#### CROQUE-BISCUIT...

Morilles de pays glacées au jus.

#### RETOUR DE PÊCHE...

Asperges violettes au jus de crustacés.



#### L'AGNEAU DE LA CRAU...

Le filet rôti, l'épaule confite, jus tranché.



#### FRAISES DE PAYS...



#### CHOCOLAT...

En palet 64% au parfum de Bergamote.



# NOS PRINCIPAUX PRODUCTEURS

---

## NOS HUILES :

Moulin Paradis (30)

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)  
Maison Qwehli

## NOS VIANDES :

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

## ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

## NOS LÉGUMES :

Au potager Saint Maximin (30)  
Sam's primeur (30)  
Benoit, Salade 2 Fruits (13)  
Jean-Louis Bedot, Uzès (30)

## FROMAGER :

Jardin des Terroirs

## NOS TRUFFES :

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