

la Table d'UZÈS ❁

MENU TRUFFES

170€ par personne

Hors boissons

GAMBERO ROSSO...

Au naturel, Huile de noix de Grenoble,
Consommé de poule en gelée, Condiment châtaigne.

ROYALE D'OIGNON DOUX...

Dans l'esprit d'un Chawanmushi truffé, Soubise et Comté.

TORTELLINI AL BRODO...

Duxelles de champignons et mortadelle.

RETOUR DE PÊCHE...

Confit, Velouté de Topinambour, Jus truffé.

PINTADE DES DOMBES...

La cuisse confite, Jus à l'Amontillado, Céleris.

CHOCO/CAFÉ...

Coque chocolatée, Crèmeux noisette, Crème glacée truffes.