
la Table d'UZÈS[®]

Menu Truffe

190€ par personne
Hors boissons

ROYALE D'OIGNON DOUX...

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

SAINT-JACQUES...

La noix contisée à la truffe dans l'esprit d'un chou farci, courte nage à l'amontillado.

TRUFFES DE PAYS...

En tortellini « Bianconeri » bouillon de poule corsé.

TOPINAMBOUR...

En parmentier de foie gras et jus truffé.

VOLAILLE DE LA FERME DE LA BRUYERETTE...

Céleri, jus corsé.

CHOCOLAT, MARRON, NOISETTE, TRUFFE...

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.



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.