la Table d'UZÈS

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

A la table d'Uzès, nous suivons donc comme nos amis maraîchers,
pécheurs, 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€

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.

RELAIS & CHATEAUX

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.

LA CARTE

Du potager…

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

De pleine Mer…

Gamberos, marinéés puis juste saisies, châtaignes.	44€
Retour de pêche, ragoût de lentilles, foie gras.	64€

Aux plaines…

Pigeon des Costières, rôti sur coffre.	62€

De l'étable…

Assortiment de fromages du jardin des Terroirs.	18€

Au verger…

Coque chocolatée, noisettes.	22€

MENU DE LA MER A LA TERRE

En 6 escales à 105€

En 8 escales à 140€

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

Découvrez nos propositions
d'Accords Mets et Vins :

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

Thon rouge de Méditerranée…
Betteraves, salicornes et olives Kalamata.

Gambero…
Marinée puis juste saisie,
Fine tartelette de châtaignes.

Escargots de la Vaunage...
En cromesqui, velouté de laitue,
Écume à l'ail noir.

Bianconeri...
Raviole d'encornets, jus de tielle.

Retour de pêche…
Jus à l'oignon doux, ragoût de lentilles, foie gras.

Pigeon des Costières…
Jus corsé à l'agastache.

Coing…
Fine tranche de butternut au miel,
Sorbet verjus.

Noisettes…
Coque chocolatée, crémeux noisette,
Crème glacée piémontaise.

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 Bruyerette (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)