

# 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.

---

### CE MENU S'ORGANISE COMME UN VOYAGE A TRAVERS NOTRE TERROIR

À COMMANDER POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

✂ 5 ESCALES (Servi tous les jours sauf samedi et dimanche soir) : 72€

🍷 6 ESCALES : 92€

8 ESCALES : 125€

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€

CEVENNES...

Cèpes et trompettes glacés au jus, écume de pain toasté, velouté de châtaignes.



NOIX DE SAINT-JACQUES...

Soupe à l'oignon doux, tartare de girolles à l'huile de cèpes.



APRES LA PLUIE...

Vert de blettes en carbonara, escargots au beurre de sauge.

ENTRE TIELLE ET MER...

Poulpe de roche et panisse au miso, consommé de crevette grise.

RETOUR DE PÊCHE...

Carottes et pommes fondantes, sauce bourride.



PIGEON DES COSTIERES...

Rôti sur coffre, pulpe de maïs, coing, agastache.



LE RIZ DE CAMARGUE...

Pulpe au basilic thaï, ganache chocolat blanc.



COURGE BUTTERNUT...

Crèmeux chocolat blanc, pulpe de courge à la vanille, noix fraîche et tagète.



# NOS PRINCIPAUX PRODUCTEURS

---

## NOS HUILES :

Moulin Paradis(30)

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)  
Maison Qwehli

## NOS VIANDES :

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

## ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

## NOS LÉGUMES :

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

## FROMAGER :

Jardin des Terroirs

## NOS TRUFFES :

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