la Table d'UZÈS

par CHRISTOPHE DUCROS

Menu de Noël

180€ *par personne*

Escargots de la Vaunage...
Soubise, viennoise oseille.

Truffes…
Tortellini *in brodo*.

Encornet…
À la royale.

Pintade chaponnée de la
Ferme de la Bruyerette…
À la façon d'une tourte,
jus de volaille aux noix.

Brillat-Savarin…
Laitue, jus de sucrine, noisette.

La traditionnelle bûche
de La Table d'Uzès.

Vaunage snails…
Soubise, sorrel viennoise.

Truffles…
Tortellini *in brodo*.

Squid…
À la royale.

Caponised guinea fowl from
Ferme de la Bruyerette…
Prepared as a *tourte*,
poultry jus with walnuts.

Brillat-Savarin…
Lettuce, Little Gem jus, hazelnut.

The traditional *bûche*
of La Table d'Uzès.

MICHELIN

RELAIS & CHATEAUX