

la Table d'UZÈS ❁

MENU GASTRONOMIQUE

DE

NOËL

160€

ESCARGOTS DE LA VAUNAGE...

En fn boudin blanc, voile Amontillado, champignons.

OIGNONS DOUX DES CÉVENNES...

Confit, terre de pois chiche, ail noir.

SAIN-T-JACQUES...

Juste snackée, oseille, croustade d'endives aux noix de Grenoble.

VOLAILLE DE LA FERME DE LA BRUYERETTE...

En verdure de choux, foie gras, jus truffé.

VACHERIN MONT D'OR...

Côte du Jura.

LA BÛCHE DE LA TABLE D'UZÈS...

la Table d'UZÈS ❁

MENU GASTRONOMIQUE

DU

NOUVEL AN

—
220€
—

TOURTEAUX DE CASIER...

Consommé de crevettes grises, quintessence des têtes en crème glacée.

CAVIAR D'AQUITAINE...

Mi-cuit de Muge, oseille, bourride fumée.

HOMARD...

En croque biscuit, bisque de têtes.

SAINT-PIERRE...

Saisi à la plancha, marinère de coquillages, concombre.

TRUFFES...

Tortellini "al brodo".

CHEVREUIL...

Le filet rôti, caillette, salsifis, jus de chasse.

FROMAGE...

AGRUMES...

Blanc manger aux zestes, crémeux citron, granité pamplemousse, sorbet mandarine.