

DEPUIS 1699  
*La maison*  
**La d'UZÈS**

# MENU DE NOËL

135€ par personne



Hûtres Tarbouriech n°2  
et coquillages de la lagune de Thau  
en gelée marine anisée,  
butternuts à l'huile de tournesol

Filet de sole soufflé aux langoustines,  
Américaine aux zestes de mandarine

Traditionnelle Volaille de Noël de la  
Ferme de la Bruyette,  
Panisse de châtaigne, céleri, boudin truffé

Fromage

La Bûche de La Maison d'Uzès

+33 (0)4 66 200 700 / [www.lamaisonduzes.fr](http://www.lamaisonduzes.fr)

DEPUIS 1699  
*La maison*  
La d'UZÈS

# MENU DU NOUVEL AN

195€ par personne



Emietté de Tourteaux de casier  
Panna cotta au raifort, gelée de Mandarine

Gamberro Rosso marinées à l'huile de citron, mayonnaise de corail,  
Crème glacée persil

Royale de foie gras, Crème de maïs, émulsion de brioche toastée

Biscuit moelleux de Haddock,  
Saint Jacques juste saisie, Ecume au Lagavulin

Suprême de St pierre,  
Mousseline de Ratte, Jus truffé

Noisette de Chevreuil rôtie,  
Butternutt et Chutney de fruit, Sauce poivrade

Sphère meringuée « Nouvel an »  
Dans l'esprit d'une pavlova aux fruits exotiques,  
Sorbet yaourt, coco, citron vert

+33 (0)4 66 200 700 / [www.lamaisonduzes.fr](http://www.lamaisonduzes.fr)

## INSPIRATION – 59€ TTC

Mise en Bouche

–

Traditionnel pâté de venaison et foie gras en croute ...  
Salade amère aux noix torréfiées,  
Condiment betteraves rôties  
32€\*

–

Faux-filet de veau rôti ...  
Crème de châtaignes et céleri,  
Jus tranché aux saveurs de garrigue  
42€\*

–

Pré-dessert

–

Mousse noix de coco ...  
Marmelade d'agrumes rôtis, sorbet mandarine  
15€\*

–

Mignardises, Confiseries

\* Tous nos plats sont proposés à la carte

*En supplément de votre menu*

**Accords Mets et vins**

*Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose une dégustation de 3 verres de vins  
(12cl)  
30€*

***Sélection de Fromages du Gard et d'ailleurs***

15€

## EXPRESSION— 86€ TTC

Mise en Bouche

—

Emietté de chair de tourteaux de casier...

Cuit à la vapeur marine,  
Gelée d'agrumes au curcuma

38€\*

—

Le meilleur de la pêche en meunière ...

Poulpe de méditerranée,  
Jus de volaille à la livèche

45€\*

—

Dos de cerf saisi au sautoir ...

Sauce poivrade,  
Coings confits, betteraves plurielles à l'huile de raifort

48€\*

—

Pré-dessert

—

Le chocolat noir 64% ...

Adouci d'une glace vanille  
Ganache chocolat combava, crémeux chocolat au lait / café

15€\*

—

Mignardises, Confiseries

\* Tous nos plats sont proposés à la carte

*En supplément de votre menu*

### Accords Mets et vins

*Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose une dégustation de 4 verres de vins (12cl)*

40€

### *Sélection de Fromages du Gard et d'ailleurs*

15€