

# *la Table d'UZÈS*

## MENU DU MARCHÉ — 34€ TTC

*Servi pour le déjeuner du mercredi au vendredi  
Au gré du marché et de mes dernières inspirations.*

Filet de maquereau  
Pommes rattes & fèves.

—

Suprême de volaille fermière  
Jus de bouille,  
Carottes glacées aux épices.

—

Forêt noire.

*Pour accompagner votre menu,  
Notre Sommelier vous propose un verre de vin de sa sélection — blanc, rouge ... 7€*

# *la Table d'UZÈS*

## MENU DU MARCHÉ — 44€ TTC

*Servi pour le déjeuner du samedi*

*Au gré du marché et de mes dernières inspirations.*

Filet de maquereau,  
Pommes rattes & fèves.

—

Dos de saumon confit,  
Jus printanier aux herbes.

—

Suprême de volaille fermière  
Jus de bouille,  
Carottes glacées aux épices.

—

Forêt noire.

*Pour accompagner votre menu,*

*Notre Sommelier vous propose un verre de vin de sa sélection — blanc, rouge ... 7€*

# *la Table d'UZÈS*

## INSPIRATION — 59€ TTC

Artichauts de pays...

En déclinaison, vinaigrette à l'anchois, truffes de garrigues en condiment.

38€\*

---

Cochon de lait...

Décliné en différentes cuissons,  
Pommes fondantes au nori, condiment ail noir.

42€\*

---

Pré-dessert

---

Mousse à l'huile d'olive...

Rhubarbe confite, crème glacée au parfum de Provence.

15€\*

*En supplément de votre menu*

Sélection de Fromages du Jardin des Terroirs ... 15€

**Accords Mets et vins**

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

*\* Tous nos plats sont proposés à la carte*

# *la Table d'UZÈS*

## EXPRESSION — 86€ TTC

Fleur de courgettes...

Farcies, homard étuvé, courgettes & pickles d'abricots de pays.

38€\*

---

Le meilleur de la pêche...

Saisi à la plancha ou rôti, fumet au savagnin, haricots verts.

45€\*

---

L'Agneau des Comtes de Provence...

Le filet rôti, l'épaule confite dans l'esprit d'une pastilla, pois chiches & cannelle

48€\*

---

Pré-dessert

---

Sphère chocolat « Ceiba »...

Cerises pochées, sorbet griottes.

15€\*

*En supplément de votre menu*

Sélection de Fromages du Jardin des Terroirs ... 15€

**Accords Mets et vins**

*Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose  
une dégustation de 4 verres de vins (12cl)... 40€*

*\* Tous nos plats sont proposés à la carte*

# *la Table d'UZÈS*

## Carte Blanche — 115€ TTC

Permettez-moi de vous composer un menu en 8 services  
Au gré du marché et de mes dernières inspirations...

Ce menu dégustation est à commander pour l'ensemble de votre table

—

### *En supplément de votre menu*

Sélection de Fromages du Jardin des Terroirs ... 15€

### *Accords Mets et vins*

*Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose  
une dégustation de 6 verres de vins (12cl)... 60€*