

# *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.*

Tranche de Pastèque marinée à la Grecque

—

Dos de cabillaud confit,  
Concassé de tomates aux épices tandoori  
Émulsion façon aïgo boulido.

—

Baba aux fruits rouges, crémeux citron.

*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.*

Tranche de Pastèque marinée à la Grecque

—

Dos de cabillaud confit,  
Concassé de tomates aux épices tandoori  
Émulsion façon aïgo boulido.

—

Volaille,  
Fenouil confit & pomme safranée.

—

Baba aux fruits rouges, crémeux citron.

*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

Tomates de Saint Maximin...  
Marinées à l'huile de basilic, minute de scombridé relevé d'anchois.  
38€\*

---

Taureau de Camargue...  
Le filet saisi à la plancha, tartare aux algues,  
Pommes fondantes, jus corsé.  
42€\*

---

Tarte abricots...  
Abricots rôtis, crémeux bergamote.  
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 courgette du Mas des Carmes...  
Farcie et condimentée de truffes d'été, bouillon de fleur au thym.  
38€\*

---

Le meilleur de la pêche...  
Saisi, rôti ou braisé,  
Galets et concombres juste échaudés, jus de tomates rôties.  
45€\*

---

L'Agneau des Comtes de Provence...  
En différentes cuissons,  
Artichauts de pays en barigoule, jus aux parfums de garrigue.  
48€\*

---

Figues de Monsieur Bedot...  
Mousse à l'huile d'olive, crème glacée et balsamique de figues.  
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€*