

la Table d'UZÈS ✿

Balade en terroir d'Occitanie, de la Terre à la Mer

Afin d'accompagner au mieux le travail de nos producteurs et fournisseurs locaux, j'ai choisi de vous proposer un seul menu, en suivant comme toujours le rythme de la saison.

Nos principaux producteurs

NOS HUILES :

Moulin Paradis (30)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)

Maison Qwehli

NOS VIANDES :

Mikael Gillion, Boucherie d'Uzès (30)

Ferme Avicole de La Bruyette (30)

Pigeon des Costières (30)

ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)

NOS LÉGUMES :

Au potager Saint Maximin (30)

Sam's primeur (30)

Jean-Louis Bedot, Uzès (30)

FROMAGER :

Jardin des Terroirs

NOS TRUFFES :

Hugou - Dumas (83)

Michel Tournayre (30)

Jean-Louis Bedot, Uzès (30)



Ce menu s'organise comme *un voyage à travers notre terroir*

TOURTEAU...

En émietté à l'huile de mandarine et yaourt grec, consommé d'étrilles en gelée.



THON ROUGE ET TARTARE DE VEAU...

Dans l'esprit d'un vitello tonnato, vinaigrette de tomate rôtie.



ENTRE TIELLE ET MER...

Poulpe de roche, haricots verts, huile de citron du Moulin Paradis.

FLEURS DE COURGETTE...

Farcies, pulpe de courgette à l'huile de basilic, Bouillon floral.

RETOUR DE PÊCHE...

Pomme fondantes, carottes, jus d'une bourride sétoise.



L'AGNEAU DE PAYS...

En déclinaison, aubergine à l'huile de menthe, jus des abattis.



FRAISE DE LUZÈGE ET OLIVES...

Pulpe au basilic thaï, ganache chocolat blanc.



FIGUE DE PAYS...

Crèmeux citron, crème glacée « Garrigue ».



À COMMANDER POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

TOUS NOS PLATS SONT
PROPOSÉS À LA CARTE :

 5 ESCALES (uniquement le midi)

62€

Entrées

42€

 6 ESCALES

92€

Plats

58€

8 ESCALES

125€

Fromage

18€

Desserts

22€