

# la Table d'UZÈS ☼

---

## LE CUISINIER S'INSCRIT COMME UN MAILLON D'UNE CHAÎNE ALLANT DU PRODUCTEUR A L'ASSIETTE.

A la table d'Uzès, nous suivons donc comme nos amis maraîchers,  
pêcheurs, éleveurs et vigneron le calendrier dicté par la nature.

La biodiversité étant une source d'inspiration quotidienne.

La cuisine est un équilibre entre le terroir, le cœur et ses convictions.

---

## ESCAPADE GOURMANDE

Pour découvrir la cuisine du chef

En 4 escales du mercredi au samedi à 65€

*(Uniquement au déjeuner et hors jours fériés)*

L'Accord Mets et Vins :

La sélection *Vins de Terroirs Gardois* est proposée quotidiennement  
selon le menu imaginé par notre sommelier.

---

## MENU ENFANT

à 38€

# LA CARTE

---

## *Prélude...*

*Encornets « pêche du Grau »...* 42€  
En fin ragoût, tomates de Saint-Maximin, huile de basilic.

*Tourteaux de casier...* 44€  
En émietté à l'huile de mandarine, salade de haricots verts, crème glacée de jus de carapaces.

*Fleurs de courgette...* 44€  
Farcie puis cuite dans un bouillon floral, pulpe de courgettes.

## *La Mer...*

*Retour de pêche...*  
Bourride fumée, brocolis à la flamme, huile aneth/ citron.

*Gambero Rosso...* 64€  
Juste voilée, ravioles à la « Puttanesca », quintessence des têtes.

## *La Terre...*

*Pigeon des Costières...* 62€  
Suprême rôti sur coffre, jus au vinaigre de Barolo, « tapenade » de foie.

*Volaille de la ferme de la Bruyette...* 62€  
Le suprême rôti, jus à l'huile d'olive/citron.

## *Douceur...*

*Assortiment de fromages du jardin des Terroirs...* 18€

*Pélardon...* 18€  
En déclinaison aérienne, huile de sauge, crème glacée « garrigue ».

*Fraises de St-Maximin...* 22€  
Sorbet poivrons, sauce vierge à l'estragon mexicain, crémeux vanille/piment.

# MENU DE LA MER A LA TERRE

---

En 6 escales 125€ ●

En 8 escales 155€ ○

*(Dernière prise de commande à 13H et 20H45,  
le menu est à commander pour l'ensemble de la table).*

Découvrez nos propositions  
d'Accords Mets et Vins :

*Entre Vignes et Garrigues en 4 accords : 80€  
Dégustation en 6 accords : 110€*

---

Tourteaux de casier... ●○

*En émietté à l'huile de mandarine,  
salade de haricots verts, crème glacée de jus de carapaces.*

Encornets « pêche du Grau »... ●○

*En fin ragoût, tomates de Saint-Maximin, huile de basilic.*

Gambero Rosso ... ○

*juste voilée, ravioles à la « Puttanesca », quintessence des têtes.*

Fleur de courgette... ○

*Farcie puis cuite dans un bouillon floral, pulpe de courgettes.*

Retour de pêche... ●○

*Bourride fumée, brocolis à la flamme, huile aneth/ citron.*

Pigeon des Costières... ●○

*Suprême rôti sur coffre, jus au vinaigre de Barolo, « tapenade » de foie.*

Pélardon des Cévennes... ●○

*En déclinaison aérienne, huile de sauge, crème glacée « garrigue ».*

Fraises de St-Maximin... ●○

*Sorbet poivrons, sauce vierge à l'estragon mexicain, crémeux vanille/piment.*

# NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES ET AMI(E)S

---

## NOS HUILES :

Moulin Paradis (30)

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Midi Thau, Florent Tarbouriech (34)

## NOS POISSONS :

Côté Fish, Le Grau-du-Roi (30)  
(Nos poissons sont issus de la pêche raisonnée)

## NOS VIANDES :

Ferme avicole de la Bruyette (30)  
Aux Pigeons des Costières (30)

## ÉPICERIES FINES :

La Cambuse, Davide Dalmasso (06)  
So Frama (30)

## NOS LÉGUMES :

O'potager Saint Maximin (30)  
Sam's primeur (30)  
Jean-Louis Bedot, Uzès (30)

## FROMAGER :

Jardin des Terroirs, Lunel (34)

## NOS TRUFFES :

Jean-Louis Bedot, Uzès (30)  
Hugou – Dumas (83)