la Table d'UZÈS

par CHRISTOPHE DUCROS

Le Menu du

Nouvel An

220€
par personne

7 escales

—

Crevettes de Méditerranée…
Trévise, grenade

Caviar...
Topinambour

Truffes...
Tortellini, bouillon de poule, œuf

Saint-Pierre...
Huître Tarbouriech, capucine

Dos de chevreuil...
Arbouses, châtaigne, sauce poivrade

Brillat-Savarin...
Laitue, huile de tagète

Kiwi...
Chartreuse, meringue

7 courses

—

Mediterranean prawns...
Treviso radicchio, pomegranate

Caviar...
Jerusalem artichoke

Truffle...
Tortellini, chicken broth, egg

John Dory...
Tarbouriech oyster, nasturtium

Loin of roe deer...
Arbutus berries, chestnut, poivrade sauce

Brillat-Savarin...
Lettuce, marigold oil

Kiwi...
Chartreuse, meringue

MICHELIN

RELAIS & CHATEAUX