la Table d'UZÈS

par CHRISTOPHE DUCROS

Menu de Noël

180€ *par personne*

Escargots de la Vaunage...
Soubise, viennoise oseille.

Truffes…
Tortellini *in brodo*.

Encornet…
À la royale.

Pintade chaponnée de la
Ferme de la Bruyerette…
À la façon d'une tourte,
jus de volaille aux noix.

Brillat-Savarin…
Laitue, jus de sucrine, noisette.

La traditionnelle bûche
de La Table d'Uzès.

Vaunage snails…
Soubise, sorrel viennoise.

Truffles…
Tortellini *in brodo*.

Squid…
À la royale.

Caponised guinea fowl from
Ferme de la Bruyerette…
Prepared as a *tourte*,
poultry jus with walnuts.

Brillat-Savarin…
Lettuce, Little Gem jus, hazelnut.

The traditional *bûche*
of La Table d'Uzès.

MICHELIN

RELAIS & CHATEAUX

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