

La Table d'Uriage à Uriage

Une nouvelle page !

Le restaurant Les Terrasses d'Uriage écrit une nouvelle page de son histoire et devient La Table d'Uriage.



La Table d'Uriage, c'est une nouvelle décoration intérieure, entièrement repensée dans des tons pastel, avec, ici et là, des touches rappelant l'origine thermale de la station, et bien entendu, l'arrivée au piano d'une nouvelle chef : Carmen Thelen. Avant de prendre en main les cuisines de cette Table d'Uriage, Carmen Thelen, 29 ans, a cuisiné aux quatre coins de la France, majoritairement au sein d'établissements étoilés comme le 39 V à Paris, le Strato à Courchevel sans oublier l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence. C'est un donc une chef expérimentée et talentueuse qui va insuffler à Uriage sa jeunesse et sa passion de la bonne cuisine Française. Carmen Thelen est une femme de talent et de caractère qui exprime dans sa cuisine l'amour des beaux produits locaux et de saison. Les produits authentiques du terroir seront donc mis à l'honneur, le tout dans une atmosphère de bien-être inhérente à l'expérience des soins au Spa Thermal attentant.



L'objectif clairement affiché de cette nouvelle table ne sera pas la course aux étoiles, mais bien de proposer aux gourmets une cuisine de qualité à des tarifs raisonnables. On en veut pour preuve la première formule proposée à 29 euros pour deux plats et celle à 37 euros pour trois plats. Un menu dégustation, plus sophistiqué, proposé aux alentours de 70 euros en six services et un menu « végétal » en cinq services à 55 euros viendront compléter l'offre.



Autre bonne nouvelle, La Table d'Uriage et sa nouvelle équipe vous accueilleront désormais 7/7 midi et soir. Ouverture dès le 1^{er} mars. Parallèlement, l'ancien bistrot des Terrasses sera lui transformé dès le 15 mars en un bar lounge ouvert à la clientèle de l'Hôtel mais également extérieure. •

La Table d'Uriage,
60 place des Deese Hygie – Uriage les bains
Téléphone : 04 76 89 10 80