



la table  
D'URIAGE

La Table d'Uriage s'engage au quotidien sur  
l'approvisionnement en circuit court.

**Notre boulanger :**

Les 3 Elles · Uriage-les-Bains

Menu Enfant (Plat + Dessert) **28 €**

*(En 2 plats, adaptés de la carte par le chef, pour éveiller  
les papilles. Renseignements auprès du serveur).*

**Horaires d'ouverture du restaurant :**

Du Mardi au Samedi inclus.

Déjeuner : de 12h à 14h.

Dîner : de 19h30 à 21h30.

Tous nos plats sont faits « maison »  
et élaborés avec des produits frais  
(susceptibles de modifications  
en fonction des arrivages du jour).  
Prix nets – Service compris.

**Liste des allergènes sur demande.**

**Moyens de paiement :**



## - CARTE DU MIDI -

Servie du mardi au vendredi, hors jours fériés.

Entrée + Dessert **26€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **31€**

Entrée + Plat + Dessert **39€**

### **ENTRÉES**

Velouté de châtaignes, œuf parfait,  
croûtons de pain d'épices,  
châtaignes braisés.

OU

Salade César au poulet et sa sauce, bacon  
grillé, copeaux de Parmesan.

### **PLATS**

Magret de canard, purée de potimarron,  
pommes grenailles sautés,  
sauce bigarade.

OU

Cabillaud, risotto d'épeautre façon  
vongole, coques et son jus crémeux.

### **FROMAGE & DESSERTS**

Sélection de fromages affinés,  
O'Tour du Fromage à Uriage.

OU

Dessert du jour

## - CARTE SOIR & WEEK-END -

Servie les soirs du mardi au vendredi,  
le Samedi et jours fériés.

### PRÉMICES

---

#### PETITS POIS ET TOURTEAU 26 €

Fin velouté de petits pois à la menthe poivrée,  
émietté de tourteau au citron confit, tomates,  
pignons et olives noires.

#### ASPERGES BLANCHES, SAUMON, FOCACCIA 27 €

Servi tiède, en mimosa, finger de focaccia, crème  
acidulée, tranches de gravlax.

#### FOIE GRAS FRAIS DE CANARD 29 €

Mi-cuit en fine gelée de fraises, chutney aux épices,  
sablé au beurre demi-sel et citron, gel de fraises au  
poivre long rose de Kampot.

### LACS ET RIVIÈRES

---

#### SANDRE 39 €

Dos farci aux noix de nos régions cuit lentement,  
crémeux de cresson de Fontaine, girolles et  
artichauts Breton sautés à cru.

#### COQUILLE SAINT JACQUES 42 €

Rôties à l'unilatérale au beurre demi-sel, siphon de  
pommes de terre, coulis de truffes noires du  
Vaucluse.

### FERMES ET PÂTURAGES

---

#### PINTADE DE NOS RÉGIONS 29 €

Suprême farci d'une farce à gratin, pannequet de  
chou-vert frisé aux carottes des Sables de Créance,  
sauce salmis.

#### AGNEAU ALLAITON 39 €

Canon d'agneau en viennoise d'agrumes, agnolotti  
aux épinards & ricotta parfumé au citron, jus court à  
la sarriette.

#### BŒUF 41 €

Tournedos rôti au sautoir, tartelette à la  
monégasque, asperges vertes, premiers légumes  
de printemps, sauce bordelaise.

### VÉGÉTARIEN

---

#### BROUSSE DE BREBIS, PÂTE 26 €

Cannellonis farcis à la Sarde, parfumés à la menthe,  
miel toutes fleurs, râpé de citron, écume de  
Parmesan.

### SUGGESTIONS DU MOMENT

---

Se renseigner auprès des serveurs.

### LA LAITERIE

---

#### FAISSELLE FERMIÈRE 10 €

Sucre / Crème / Coulis.

#### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 12 €

Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud,  
MOF et champion du monde des fromagers.

### DOUCEURS

---

#### FRAISE 13 €

Confit de fraises, crème glacée au gingembre,  
mirliton aux agrumes et crème acidulée.

#### CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE 15 €

Mousse au chocolat, crémeux caramel beurre-salé,  
praliné aux noix de Grenoble, sorbet yaourt et noix.

### EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

---

15cl 75cl

#### Blancs :

VDF Domaine Mayoussier – 2022  
Le Blanc 8 € 39 €

IGP Comté Tolosan – Cantera - 2023  
Lionnel Osmin & Cie 6 € 36 €

AOP Languedoc - 2023  
Domaine Croix Saint Alexandre 12 € 54 €

#### Rouges :

IGP Méditerranée - Le Berger  
Château Bois d'Arlène - **BIO** 8 € 38 €

AOC Laudun – Château de Bord - 2021  
Maison Brotte 8 € 32 €

AOP Fronton - Le Pouvoir des Fleurs 2022  
Lionnel Osmin 12 € 54 €

## MENU DÉCOUVERTE

64 €

### PETITS POIS ET TOURTEAU

Fin velouté de petits pois à la menthe poivrée, émietté de tourteau au citron confit, tomates, pignons et olives noires.

\*\*\*

### SANDRE

Dos farci aux noix de nos régions cuit lentement, crémeux de cresson de Fontaine, girolles et artichauts Breton sautés à cru.

OU

### PINTADE DE NOS RÉGIONS

Suprême farci d'une farce à gratin, pannequet de chou-vert frisé aux carottes des Sables de Créance, sauce salmis.

\*\*\*

### FROMAGE

Bleu de Laqueuille accompagné d'une marmelade pommes, poires, aux épices.

\*\*\*

### CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE

Mousse au chocolat, crémeux caramel beurre-salé, praliné aux noix de Grenoble, sorbet yaourt et noix.

Menu en 4 services

Prix nets – Service compris.

Servi pour l'ensemble de la table.

## MENU ÉVEIL DES SENS

92 €

Accord Mets & Vins : 40€

### FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DES LANDES

Mi-cuit en fine gelée de fraises, chutney aux épices, sablé au beurre demi-sel et citron, gel de fraises au poivre de Kampot.

\*\*\*

### BROUSSE DE BREBIS, PÂTE

Cannellonis farcis à la Sarde, parfumés à la menthe, miel toutes fleurs, râpé de citron, écume de Parmesan.

\*\*\*

### NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

Rôties à l'unilatérale au beurre demi-sel, siphon de pommes de terre, coulis de truffes noires du Vaucluse.

\*\*\*

### BŒUF

Tournedos rôti au sautoir, tartelette à la monégasque, asperges vertes, premiers légumes de printemps, sauce bordelaise.

\*\*\*

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud, MOF et champion du monde des fromagers.

\*\*\*

### FRAISE

Confit de fraises, crème glacée au gingembre, mirilton aux agrumes et crème acidulée.

Menu en 6 services.

Prix nets – Service compris.

Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.

Ce menu est servi le soir, le samedi et les jours fériés