



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

Crèmeux de lentilles du Puy, œuf parfait.

OU

Tartare de saumon gravlax,
crème acidulée, gel citron.

PLATS

Brandade de poisson, pommes de terre
écrasées aux herbes, écume de parmesan.

OU

Noix de carré de veau,
boulghour aux petits légumes, jus court.

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

BUTTERNUT 24 €

Crème brûlée aux châtaignes, truffe en éclats,
écume de pain brûlé.

SAUMON SNØ*** ISLANDE 26 €

Mariné comme un gravelax, légèrement fumé,
gaspacho de betterave, sa déclinaison en crue
et cuite, terrine de jaunes d'œufs.

FOIE GRAS DE CANARD « ROBERT DUPERIER » 28 €

Parfumé au café grand cru, fruit de la passion,
crumble noisettes.

LACS ET RIVIÈRES

BISCUIT DE SANDRE 32 €

Biscuit au pain rôti, choux-fleurs caramélisés
au citron et amandes, beurre citron-vanillé.

COQUILLE SAINT JACQUES 38 €

Noix rôties à l'unilatérale, coulis de truffe, siphon
de pommes de terre.

FERMES ET PÂTURAGES

MAGRET DE CANARD DES LANDES 32 €

Rôti sur peau, risotto moelleux au rhum ambré,
raisins secs, ananas, jus court pina colada.

BŒUF « FLEUR DE BŒUF » 41 €

Filet de bœuf au sautoir, girolles, cèpes, siphon
de châtaignes, jus corsé.

VÉGÉTARIEN

PETIT ÉPEAUTRE 29 €

Cuisiné comme un risotto, butternut,
châtaignes glacées, quelques herbes tendres.

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

VACHERIN 12 €
Marmelade de mangues, sorbets aux fruits de
la passion et ananas, glace noix de coco,
chantilly vanille, meringues.

CITRON 13 €
En trompe-l'œil aux trois citrons.

CHOCOLAT GRAND CRU ET MANDARINE 14 €
Tarte soufflée au chocolat, marmelade,
mandarine.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Blancs : 15cl 75cl

VDF Domaine Mayoussier – 2022
Le Blanc 8 € 39 €

IGP Méditerranée – La Comtesse
Château Bois d'Arlène - **BIO** 8 € 34 €

IGP Isère – La Veuve Joyeuse
Domaine Mayoussier 12 € 52 €

Rouges :

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

AOC Saint-Amour - 2022 - **Terra Vitis**
Château Bonnet 8 € 38 €

AOC Vacqueyras - 2018
Château Bois d'Arlène - Origine 12 € 54 €

MENU DÉCOUVERTE

64 €

BUTTERNUT

Crème brûlée aux châtaignes, truffe en éclats,
écume de pain brûlé.

BISCUIT DE SANDRE

Biscuit au pain rôti, choux-fleurs caramélisés
au citron et amandes, beurre citron-vanillé.

OU

MAGRET DE CANARD DES LANDES

Rôti sur peau, risotto moelleux au rhum ambré,
raisins secs, ananas, jus court pina colada.

FROMAGE

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

DESSERT AU CHOIX

A la carte.

Menu en 4 services

Prix nets – Service compris.

Servi pour l'ensemble de la table.

MENU ÉVEIL DES SENS

92 €

Accord Mets & Vins : 40€

SAUMON SNØ*** ISLANDE

Mariné comme un gravelax, légèrement fumé,
gaspacho de betterave,
sa déclinaison en crue et cuite, terrine de
jaunes d'œufs.

FOIE GRAS DE CANARD « ROBERT DUPERIER »

Parfumé au café grand cru, fruit de la passion,
crumble noisettes.

COQUILLE SAINT JACQUES

Noix rôties à l'unilatérale, coulis de truffe, siphon
de pommes de terre.

BŒUF « FLEUR DE BŒUF »

Filet de bœuf au sautoir, girolles, cèpes, siphon
de châtaignes, jus corsé.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

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

DESSERT AU CHOIX

A la carte.

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