



# 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 du Barry, chou-fleur, œuf parfait  
et œufs de truite.

OU

Carpaccio de betterave, feta marinée,  
noisettes torréfiés, vinaigrette betterave.

## **PLATS**

Filet mignon de porc, légumes d'hiver  
rôtis, purée de pommes de terre, jus court.

OU

Dos de cabillaud pêché,  
quinoa gourmand, sabayon au Prosecco.

## **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

---

	15cl	75cl
<u>Blancs :</u>		
VDF Domaine Mayoussier – 2022 Le Blanc	8 €	39 €
IGP Méditerranée – La Comtesse Château Bois d'Arlène - <b>BIO</b>	8 €	34 €
IGP Isère – La Veuve Joyeuse Domaine Mayoussier	12 €	52 €
<u>Rouges :</u>		
IGP Méditerranée - Le Berger Château Bois d'Arlène - <b>BIO</b>	8 €	38 €
AOC Saint-Amour - 2022 - <b>Terra Vitis</b> 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