



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 :**



 **Ticket  
Restaurant®**



**- CARTE DU MIDI -**

Servie du mardi au vendredi, hors jours fériés.

Entrée + Dessert	<b>26€</b>
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	<b>31€</b>
Entrée + Plat + Dessert	<b>39€</b>

**ENTRÉES**

---

Velouté de carottes à l'orangé parfumé au  
cumin.

OU

Comme une salade Caesar au saumon.

**PLATS**

---

Suprême de volaille, risotto d'épeautre à  
l'Abondance et au persil plat.

OU

Dos de cabillaud, rémoulade de céleri et  
son crémeux aux arachides et coriandre.

**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

---

**BARBE DE CAPUCIN, SAUMON SNØ\*\*\* 26 €**  
Imprimé d'endives au gravlax, petite salade de barbe de capucin aux pommes et noix, aromates, crème frappée aux agrumes.

**CANARD DE CHALLANS 29 €**  
En fine tourte aux échalotes grises et cèpes confits, foie gras et pistaches de Sicile cuites au moment. Salade amère.

**FOIE GRAS DE CANARD 31 €**  
Comme une pâte de raviolis pour ces jaunes d'œufs, mi-cuit de foie gras frais, éclats de truffes Melanosporum, dés de lard Colonnata, double consommé de poule parfumé au Cherry.

### 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 aux poires confites au vin rouge et épices, échalotes confites aux châtaignes.

### VÉGÉTARIEN

---

**PETIT ÉPEAUTRE 30 €**  
Risotto d'épeautre aux champignons des bois, butternut, châtaignes, émulsion d'un bouillon aux parfums des sous-bois.

### 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

---

**POIRE WILLIAM'S 13 €**  
Farcie de chocolat praliné et rôtie au caramel de cacao, crèmes glacées gingembre et confiture de lait. Mousse chocolat tiède aux poires et granité.

**ANANAS EN SORBET MOUSSEUX, GELÉE DE CAFÉ 13 €**  
Espuma de coco et soupe de passion, petite chiffonnade d'ananas crue et cuite, rafraîchie au citron vert.

**CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE 15 €**  
Croquant caramel-cacao, glace au chocolat Sambirano, crème fondante au lait fermier, mousse légère au chocolat Sambirano, panna cotta au lait entier.

### 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 €

### BARBE DE CAPUCIN, SAUMON SNØ\*\*\*

Imprimé d'endives au gravlax, petite salade de barbe de capucin aux pommes et noix, aromates, crème frappée aux agrumes.

\*\*\*

### 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

Croquant caramel-cacao, glace au chocolat Sambirano, crème fondante au lait fermier, mousse légère au chocolat Sambirano, panna cotta au lait entier.

Menu en 4 services

Prix nets – Service compris.

Servi pour l'ensemble de la table.

## MENU ÉVEIL DES SENS

92 €

Accord Mets & Vins : 40€

### BARBE DE CAPUCIN, SAUMON SNØ\*\*\*

Imprimé d'endives au gravlax, petite salade de barbe de capucin aux pommes et noix, aromates, crème frappée aux agrumes.

\*\*\*

### L'ŒUF DE POULE & FOIE GRAS DE CANARD

Comme une pâte de raviolis pour ces jaunes d'œufs, mi-cuit de foie gras frais, éclats de truffes Melanosporum, dés de lard Colonnata, double consommé de poule parfumé au Cherry.

\*\*\*

### NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES

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

\*\*\*

### AGNEAU ALLAITON

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

\*\*\*

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

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

\*\*\*

### ANANAS, GELÉE DE CAFÉ

Espuma de coco et soupe de passion, petite chiffonnade d'ananas crue et cuite, rafraîchie au citron vert.

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