



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 **26€**

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

Entrée + Plat + Dessert **39€**

ENTRÉES

Velouté de butternut, magret de canard
fumé, croûtons,
écume de pain brûlé.

OU

Accras de saumon, sauce Sweet Chili.

PLATS

Magret de canard, risotto fregola sarda
aux marrons, sauce poulette.

OU

Filets de maquereaux poêlés, crémeux
d'haricots rouges, fenouil rôti et poireaux,
sauce yakitori.

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

Se renseigner auprès des serveurs.

SUGGESTIONS DU MOMENT

Se renseigner auprès des serveurs.

LA LAITERIE

FAISSELLE FERRIÈRE 10 €
Sucre / Crème / Coulis.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 12 €
Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud, MOF et champion du monde des fromagers.

DOUCEURS

CLAFOUTIS AUX POIRES 13 €
Cuit à la minute dans une tartelette aux chocolat et aromatisé au thym.

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 Vin de Pays du Gard - Viognier 2022 Domaine Ridao	8 €	34 €
AOC Menetou-Salon - 2022 Dom. De L'Ermitage	12 €	52 €
<u>Rouges :</u>		
IGP Méditerranée - Le Berger Château Bois d'Arlène - BIO	8 €	38 €
AOP Fronton – Le Pouvoir des Fleurs 2022 Lionel Osmin	8 €	38 €
AOC Pessac-Léognan - 2020 Domaine de la solitude	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