



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 forestier, œuf parfait.

OU

Déclinaison de poireaux.

PLATS

Pavé de lieu noir, boulgour d'épeautre,
beurre blanc au champagne.

OU

Pavé de rumsteak piqué au cognac,
écrasé de pommes de terre au romarin,
jus corsé.

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

SOUPE GLACÉE DE TOMATES CŒURS DE BŒUF ET BURRATA DES POUILLES 21 €
Parfumée au vinaigre de framboise, petite ratatouille de cébettes, petits pois, pignons de pin et siphon de burrata.

CEVICHE DE DORADE ROYALE ET FRUITS EXOTIQUES 23 €
Bouillon rafraîchi au gingembre et citron vert, ananas, grenade, mangue et papaye parfumée à la coriandre fraîche.

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD « ROBERT DUPERIER » 24 €
Mi-cuit au naturel, gel de framboise, chutney au citron & lime, pop-corn, framboises farcies d'une réduction de vinaigre balsamique et brioche toastée.

LACS ET RIVIÈRES

OMBLE CHEVALIER « MAISON MURGAT », GIROLLES ET NOISETTES 29 €
Dos d'omble cuit lentement, nage au beurre de verveine et citron, girolles juste sautées et écume de noisettes.

SANDRE DE LA DRÔME ET POUSESSES D'ÉPINARD 31 €
Quenelles de sandre, jeunes pousses d'épinard et sauce homardine.

FERMES ET PÂTURAGES

VOLAILLE FERMIÈRE, ÉPICES DU GRAND SUD ET SEMOULE DE BLÉ 29 €
Jambonnette cuite comme un tajine aux épices de Fès, fine semoule à l'orientale, citron Beldi, olives violettes, jeunes fenouils et carottes de pays.

COCHON FERMIER, PIQUILLOS ET RISOTTO 31 €
Mignon juste rôti en cocotte, piquillos farcis d'un risotto façon paella et jus court au poivron rouge.

BŒUF « FLEUR DE BŒUF », CÈPES, GIROLLES ET POMME DE TERRE AGRIA 38 €
Filet poêlé au beurre demi-sel, cannelloni de pomme de terre, cèpes, girolles et sauce bordelaise.

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

L'INTEMPOREL POUR CE VACHERIN 12 €
Sorbets, fraise, framboise, meringue au parfum de citron, quelques flammes de biscuits secs et croustillants.

RETOUR EN ENFANCE, AUTOUR DU LAIT 12 €
Déclinaison d'une légère panacotta, une glace au lait, confiture de lait aux gousses de vanille, siphon.

CITRON FEUILLE DE « MENTON », BASILIC 12 €
En trompe l'œil, une marmelade, biscuit, crémeux, crumble.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Blancs : 15cl 75cl

VDF Domaine Mayoussier – 2022
Le Blanc 8 € 39 €

IGP Vin de pays du Gard – Viognier
Domaine Ridao - 2023 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 €

SOUPE GLACÉE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF ET BURRATA DES POUILLES

Parfumée au vinaigre de framboise, petite ratatouille de cébettes, petits pois, pignons de pin et siphon de burrata.

OMBLE CHEVALIER « MAISON MURGAT », GIROLLES ET NOISETTES

Dos d'omble cuit lentement, nage au beurre de verveine et citron, girolles juste sautées et écume de noisettes.

OU

VOLAILE FERMÈRE, ÉPICES DU GRAND SUD ET SEMOULE DE BLÉ

Jambonnette cuite comme un tajine aux épices de Fès, fine semoule à l'orientale, citron Beldi, olives violettes, jeunes fenouils et carottes de pays.

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 4 services

Prix nets – Service compris.

MENU ÉVEIL DES SENS

92 €

Accord Mets & Vins : 40€

CEVICHE DE DORADE ROYALE ET FRUITS EXOTIQUES

Bouillon rafraîchi au gingembre et citron vert, ananas, grenade, mangue et papaye parfumée à la coriandre fraîche.

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD « ROBERT DUPERIER »

Mi-cuit au naturel, gel de framboise, chutney au citron & lime, popcorn, framboises farcies d'une réduction de vinaigre balsamique et brioche toastée.

SANDRE DE LA DRÔME ET POUSSÉS D'ÉPINARD

Quenelles de sandre, jeunes pousses d'épinard et sauce homardine.

BŒUF « FLEUR DE BŒUF », CÈPES, GIROLLES ET POMME DE TERRE AGRIA

Filet poêlé au beurre demi-sel, cannelloni de pomme de terre, cèpes, girolles et sauce bordelaise.

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