



# 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) **25 €**

*(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 **21€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **26€**

Entrée + Plat + Dessert **34€**

### **ENTRÉES**

Accras de morue demi-sel et sauce sweet  
chili.

OU

Huîtres froides en gelées sur une raïta de  
concombre et citron.

### **PLATS**

Minutes de volaille, marinées aux citrons  
et crémeux de patate douce.

OU

Pavé de cabillaud, coulis de salade verte,  
salade rôtie et vinaigrette d'agrumes aux  
épices.

### **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** 19 €  
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** 21 €  
Bouillon rafraîchi au gingembre et citron vert, ananas, grenade, mangue et papaye parfumée à la coriandre fraîche.

**FOIE GRAS FRAIS DE CANARD « ROBERT DUPERIER »** 22 €  
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 POUSSÉS D'ÉPINARD** 31 €  
Quenelles de sandre, jeunes pousses d'épinard et sauce homardine.

### FERMES ET PÂTURAGES

---

**VOLAILE FERMÈRE, ÉPICES DU GRAND SUD ET SEMOULE DE BLÉ** 28 €  
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** 29 €  
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** 36 €  
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

---

	15cl	75cl
<u>Blancs :</u>		
VDF Domaine Mayoussier – 2022 Le Blanc	8 €	39 €
AOC Alsace - PFIFF - 2020 – BIO Maison Zoeller	8 €	34 €
AOC Sancerre - 2021 Donatien Bahuaud - N7	12 €	55 €
<u>Rouges :</u>		
AOC Côtes du Rhône - 2020 JL Colombo - Les Forots	8 €	38 €
AOC Saint-Amour - 2022 - Terra Vitis Château Bonnet	8 €	38 €
AOP Saint Emilion - 2022 - BIO Jean Faure	12 €	54 €

## MENU DÉCOUVERTE

58 €

### 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

84 €

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