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).*
*Valable le soir en semaine et le samedi.*

**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.

## LES ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Œuf parfait, crème aux cèpes et lard grillé | 8€ |
| Escargots du Lys, beurre aux herbes | 11€ |
| Foie gras mi-cuit, brioche toastée, confit de saison | 14€ |
| Gravlax de saumon à l'aneth et baies roses | 14€ |
| Soupe du moment | 6€ |

## LES PLATS

| | |
|---|---|
| Dos de lieu, sauce dieppoise | 14€ |
| Gratin de gnocchis aux champignons | 9,50€ |
| Paleron confit façon bourguignon | 15€ |
| Sautés de linguine aux gambas | 16€ |
| Pluma de porc, sauce au chorizo | 14€ |

## LES DESSERTS

| | |
|---|---|
| Faisselle (crème, coulis ou sucre) | 6€ |
| L'assiette de fromages d'ici | 9€ |
| Tarte au chocolat et praliné | 7€ |
| Tiramisu | 6€ |
| L'Ile flottante | 5,50€ |
| Pavlova aux fruits exotiques | 6€ |

# - CARTE SOIR & WEEK-END-

Servie les soirs du mardi au vendredi, le samedi et jours fériés.

## LES ENTRÉES

Champignon – Bœuf – Oignon **16€**
*Royale de champignons, bœuf pressé confit, émulsion de moelle, oignon brûlé*

Saint Jacques – Courge – Yuzu **22€**
*Saint Jacques juste saisies, courge rôtie, yuzu et noisettes*

Truite – Pamplemousse – Poivre Timut **18€**
*Carpaccio de truite, pamplemousse et timut, herbes fraîches*

## LES PLATS

Veau – Légumes – Châtaigne **36€**
*Poitrine de veau farcie, légumes au sautoir, jus châtaigne truffe*

Homard – Pomme de terre – Lard **38€**
*Homard comme un civet, pommes de terre fondantes, lard grillé*

Turbot – Carotte – Clémentine **34€**
*Turbot confit à l'aneth, carottes glacées au beurre de citronnelle, émulsion de clémentine*

## LES DESSERTS

Fromages d'ici **18€**

Poire – Sésame – Miel **13€**
*Poire crue et cuite aux épices, texture de sésame, crème glacée au miel*

Chocolat – Noix de macadamia **14€**
*Le feuille à feuille intensément chocolat, noix de macadamia caramélisées*

## CHAPITRE 16
## 82 €

**Balade du vigneron en 6 étapes – 35€**

Prélude

***

Crabe – Céleri-rave – Cardamome
*Crabe en salade, céleri-rave à l'orange et cardamome*

***

Bœuf – Huître – Chou-fleur
*Tartare de bœuf, huître, citron, câpres et chou-fleur*

***

Coco blanc – Topinambour – Truffe
*Crème de cocos blancs, topinambour rôti, jus réduit truffé*

***

Pintade – Foie gras - Chou
*Pâté chaud de pintade au foie gras, salade de chou à la moutarde, sauce suprême*

***

Parenthèse rafraîchissante

***

Citron – Verveine – Riz soufflé
*Le citron craquant, fondant et glacé, parfumé à la verveine et riz soufflé*

***

Douceurs

Prix nets – Service compris.
Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.
Servi pour l'ensemble de la table.

# - EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS-

| **BLANCS** | **15cl** | **75cl** |
|---|---|---|
| VDF Domaine Mayoussier – 2022<br>Le Blanc | 8€ | 39€ |
| IGP Comté Tolosan – Cantera - 2023<br>Lionnel Osmin & Cie | 6€ | 36€ |
| AOP Languedoc - 2023<br>Domaine Croix Saint Alexandre | 12€ | 54€ |

| **ROUGES** | | |
|---|---|---|
| IGP Mediterranée - Le Berger<br>Château Bois d'Arlène - BIO | 8€ | 38€ |
| AOC Laudun – Château de Bord - 2021<br>Maison Brotte | 8€ | 32€ |
| AOP Fronton - Le Pouvoir des Fleurs 2022<br>Lionel Osmin | 12€ | 54€ |