

Les eaux de Vittel et de Perrier sont
offertes par Nestlé Waters France



Les vins de l'apertif d'accueil sont offerts par le
Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès



Annie DULAC Toc Toque Traiteur - Restaurant La Table par Annie D.
T. 06 60 08 49 78 - annietocoque@gmail.com

Christophe DUCROS Restaurant La Maison d'Uzès
18, rue du Docteur Blanchard 30700 Uzès
T. 04 66 20 07 00 - www.lamaisonduzès.fr

Maxime & Serge CHENET Restaurant Entre Vigne et Garrigue
Mas Saint Bruno, 600 route de Saint Bruno 30131 Pujaut
T. 04 90 95 20 29 - www.vigne-et-garrigue.com

Fabien FAGE Restaurant le Priuré
7, Place du Chapitre 30400 Villeneuve-les-Avignon
T. 04 90 15 90 15 - www.lepriure.com

Jérôme NUTILE « Le Bistrot'Au », Mas de Boudan
351, chemin du Mas de Boudan 30000 Nîmes
T. 04 66 40 65 65 - www.jerome-nutile.com

Ludovic ROUDIL Le Délice des Princes
T. 04 67 85 02 82 - www.ledelicedespriuces.com

Julien HURARD Artisan Torréfacteur
ZA de Pont des Charettes 30700 Uzès
T. 04 66 57 62 91 - www.latelierducafe.com

LA NUIT de la truffe



SAMEDI 14 JANVIER 2017

Salle de l'ancien Évêché à Uzès



DUCHÉ D'UZÈS



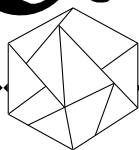
SYNDICAT DES VIGNERONS DU DUCHÉ D'UZÈS



LA REGION OCCITANIE
Pyrénées-Méditerranée



menu



Apéritif

Brandade de morue truffée sur toasts

Sélection de vins proposés par le Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès

Mise en bouche *recette créée par Annie DULAC*

Velouté de châtaignes à la truffe et noix de Saint Jacques

«Alba Dolia», *Duché d'Uzès blanc 2015 - Mas des Volques*

«La garrigue d'Aureillac» *Duché d'Uzès Rouge 2014 - Domaine Chabrier*

Entrée *recette créée par Christophe DUCROS*

Royale de foie gras, velouté d'endives et truffes

«Elodie», *Duché d'Uzès blanc 2014 - Domaine Reynaud*

Poisson *recette créée par Maxime & Serge CHENET*

Dos de cabillaud en vichyssoise de topinambourgs et poireaux, beurre de truffes d'Uzès et huile d'olive vierge

«La Rabassière», *Duché d'Uzès blanc 2015 - Les Collines du Bourdic*

Viande *recette créée par Fabien FAGE*

Volaille de Bresse contisée à la truffe noire, oignons doux des Cévennes, girolles et foie gras jus légèrement crémé

«La Garrigue de Bornègre», *Duché d'Uzès rouge 2014 - Domaine de l'Aqueduc*

«Orenia», *Duché d'Uzès blanc 2015 - Philippe NUSSWITZ*

Dessert *recette créée par Jérôme NUTILE*

Palet Gianduja noisette « Valrhona », riz crémeux aux éclats de Truffes d'Uzès, crème glacée truffe/citron vert

«Saveur d'automne» *2015 - Les Vignes de l'Arque.*

Le café et sa chantilly truffée *recette créée par Julien HURARD*