

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



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



T. 04 66 57 62 91 - www.latelieducafe.com

Julien HURARD Artisan Torréfacteur
ZA de Pont des Charettes 30700 Uzès

T. 04 67 85 02 82 - www.delicedesprinces.com

Ludovic ROUDIL Le Délice des Princes

T. 04 66 40 65 65 - www.jerome-nutle.com

Jérôme NUTILE 351, chemin du Mas de Boudan 30000 Nîmes

Jérôme NUTILE « Le Bistrot'au », Mas de Boudan

5 Rue Lazare, Carnot 34200 Sète

Fabien FAGE Restaurant The Marcel

T. 04 66 20 07 00 - www.lamatsonduzes.fr

18, rue du Docteur Blanchard 30700 Uzès

Christophe DUCROS Restaurant La Maison d'Uzès

T. 04 66 21 94 30 - www.restaurant-skab.fr

7 Rue de la République 30000 Nîmes

Damien SANCHEZ Restaurant Le Skab

T. 04 66 52 30 87 - www.leriche.fr

42 Place Pierre Sémard 30100 Alès

Sébastien RATH Le Riche Hôtel Restaurant

LA NUIT de la truffe

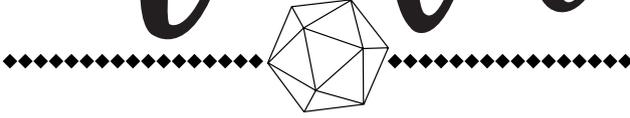


SAMEDI 20 JANVIER 2018

Salle de l'ancien Évêché à Uzès



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 élaborée par Sébastien RATH*

Déclinaison autour de la pomme de terre truffée,
lait de poule de mon enfance, salade d'herbes,
réduction de jus de viande corsé au cacao

«Le Duché», Duché d'Uzès Blanc 2016 - Durfort la Cave

«Les Pérassières», Duché d'Uzès Rouge 2016 - Domaine Camp Galhan

Entrée *recette élaborée par Damien SANCHEZ*

Carpaccio de Saint Jacques à la truffe & copeaux de foie gras.
Diamant noir de chantilly truffée
Panacotta au cresson des sources et à la truffe

«La Garrigue d'Aureilhac», Duché d'Uzès Blanc 2015 - Domaine Chabrier Fils

Poisson *recette élaborée par Christophe DUCROS*

Dos de baudroie confit, topinambour, jus brun de volaille truffé,
oignon doux dans l'esprit d'une gratinée

«Harmattan», Duché d'Uzès Blanc 2016 - Domaine Deleuze Rochetin

Viande *recette élaborée par Fabien FAGE*

Le cochon gourmand craquant de polenta,
Pain croustillant à la truffe d'Uzès, jus réduit

«Les Jardins d'Audrey», Duché d'Uzès Rouge 2016 - Domaine Reynaud

Dessert *recette élaborée par Jérôme NUTILE*

Ecorce chocolat aux senteurs de sous bois

«Vendanges des Vignes Rousses», Pays d'Oc doux - Les Collines du Bourdic

«Chant des Baumes», Duché d'Uzès Rouge 2015 - Les Vignes de l'Arque

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