

NOËL 2021

Carpaccio de daurade de Méditerranée à la fleur de sel de Camargue, glace pomme de terre, râpée de poutargue. Huile d'olive Vernède.

-

Gambas de Palamos saisies au beurre noisette, fondue d'endives et pamplemousses roses. Le jus de têtes, poêlée de pistes, brandade de morue nîmoise.

-

Chapon de la famille Baeza à Manduel, cardons à la moelle, salade de mâche aux noisettes torréfiées. Consommé Forestier, raviole de gras de cuisse, topinambours au lard fumé.

-

Tourte de Roquefort aux oignons doux des Cévennes ; pâte de coing, quartier de poire rôtie.

-

La bûche de Noël. Marmelade d'oranges et pamplemousses roses.

-

Glace burrata au Campari, grenades et kaki au miel de lavande.

-

Cassate pain d'épices enrobée de Dulcey.

-

Fruits déguisés traditionnels. Amandes et noisettes caramélisées.

TT

250 €