

D

FINNEE

LES METS & DESSERTS

**TT** Bouillon Forestier : légumes racines, truffe noire Mélanosporum et cecina cuits en cocotte.  
Gnocchi de pomme de terre Demi-Deuil.

-

Anguille laquée aux noix, raviole de poireaux brûlés.  
Jus de pomme à la carthagène.

-

**TT** Tronçon de sole de Méditerranée braisé au Muscat Gauby, velouté d'huître de l'Étang de Thau, sommités de chou-fleur au curry doux.

-

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

-

Bisque d'oursin, petit épeautre du Pays de Sault.  
Toast de lard blanc cantalou aux langues d'oursin.  
Moules de Carteau, couteaux de plongée,  
roquette au Roquefort.

-

Émincé de rognon de veau rôti au poivre noir de Sarawak,  
fondue d'oignons rouges, voile de vinaigre Pedro Jimenez.

-

**TT** Jus d'orange gluant, pâte de coing caramélisée,  
granité citron.

-

**TT** Noisettes de chevreuil frottées de genièvre,  
choucroute, crosnes, radis noir, Montbéliard.  
Sauce Diane.  
Gelée de gibier, chantilly de foie gras de canard,  
julienne de céleri branche, mâche ciselée.

-

Les fromages du pays - supplément 20€

-

**TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€

# LE GRAND D E S S E R T

## Vanille Bora Bora

Sirop, guimauves, glace, loukoum,  
chantilly coquelicot.

## Café

Cassate et mousse café, brunoise de poires rôties,  
éclats de caramel au cumin.

## Meringua Tarta

Jus gluant de fruit du dragon aux grenades.

## Victoria

Fines tranches d'ananas Victoria  
macérées à l'angélique, litchi.  
Sorbet ananas/citron vert.

## Chocolat

Feuilles de Dulcey,  
ganache Manjari légèrement fumée.

## Sésame noir

Petit cube glacé de sésame noir, pâte de pruneau  
à l'Armagnac, dattes, raisins blonds ;  
kumquats confits / noisettes caramélisées.

## Ardéchois

Marron glacé, salsifis, truffe noire Melanosporum.  
Crumble de sablé Sankara, carmine.

## À partager

Le biscuit soufflé fruits de la passion.  
Velouté de stracciatella, avocat et pamplemousse thaï.  
Fudge à la gentiane.

