

# Menu

LES METS & DESSERTS

**TT** Bouillon Zezette : rubis de Beaumes-de-Venise,  
petits légumes, pousses et  
fleurs du moment de nos maraîchers.  
Toast de gras de seiche,  
olives vertes / olives noires / pignons de pin.  
Sorbet ortie / poutargue, eau de concombre à l'aneth.

-

Ventrèche de thon -  
laquée ; murex, pistes, chou-fleur.  
Butternut en aigre-doux, gelée de fenouil au carvi.

-

**TT** Sole de Méditerranée  
braisée au Muscat Gauby, céleri-rave rôti,  
poireaux aux huîtres.

-

**TT** Palamos  
Gambas macérées au jus de carcasse,  
oignons doux des Cévennes aux citrons confits /  
espardeignes, kokotxas, côte de blette.  
Chantilly de pomme de terre . rillettes de rouget safranée .  
jeunes épinards.

-

Couteaux de plongée  
Cime di rapa ; lard blanc cantalou,  
moules de Carteau, râpée de Roquefort.  
Sirop de betterave rouge moutardé.

-

Rognon de veau  
Voile de raisins, champignons sauvages.

-

**TT** Carthagène  
Un granité, déclinaison de poire.

-

**TT** Canard des rizières  
Aiguillettes rosées aux raisins frais, goutte de Mauzac.  
Chou vert grillé, riz noir de Camargue,  
piquillos et cacahuètes.  
Velouté de foie gras.

-

Les fromages du pays - supplément 20€

-

**TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€

**TT** Zezette broth : rubis of Beaumes-de-Venise wine,  
small vegetables, leaves and  
flowers from our market gardeners.  
Toast of cuttlefish, green olives / black olives, pine nuts.  
Nettle / bottarga sorbet, cucumber water perfumed with dill.

-

Tuna belly  
lacquered ; murex mollusk, pistes, cauliflower.  
Butternut en aigre-doux, fennel jelly spiced with carvi.

-

**TT** Sole from the Mediterranean sea  
braised with Muscat Gauby wine,  
roasted celeriac, leeks and oysters.

-

**TT** Palamos  
Prawns macerated in a carcass juice, sweet onions  
from Les Cévennes region with preserved lemons /  
espardeignes, kokotxas, bette.  
Potato chantilly . red mullet rillettes spiced with saffron .  
young spinach leaves.

-

Razor clams  
Cime di rapa ; cantalou white lard,  
mussels from Carteau,  
grated Roquefort cheese.  
Red beetroot syrup with mustard.

-

Veal kidneys  
Grapes veil, wild mushrooms.

-

**TT** Cartagena  
Granita, pear variation.

-

**TT** Rice paddies duck  
medium rare, thinly cut with fresh grapes, a hint of Mauzac wine.  
Grilled green cabbage, black rice from Carmargue,  
piquillos and peanuts.  
Foie gras velvety soup.

-

Local cheese - additional 20€

-

**TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€

# LE GRAND D E S E R T

## Pêche / violettes cristallisées

Quartier de pêche jaune poché aux groseilles,  
pâte de citron pralinée, granité de sirop de pochage.

## Rhubarbe

Biscuit Joconde de Valentine Seedling  
de Monsieur Vermès.

## L'Enfer

Framboises enrobées d'un sirop  
de poivrons rouges aux olives noires,  
bavaroise au safran,  
guimauves à l'encre de seiche.

## Moka

Glace réglisse Amarelli,  
confiture de figues,  
amandes caramélisées,  
feuille de Dulcey, mousse moka.

## Velay

Parfait glacé à la verveine verte du Velay,  
céleri branche,  
chlorophylle de persil plat, herbes fraîches.

Tartelette stracciatella / truffe blanche d'été.

## Soufflé à partager

Biscuit soufflé pistache de Sicile.



# LE GRAND D E S S E R T

## Peach / crystallized violets

Poached yellow peach segment with redcurrants,  
lemon paste with praliné, poaching syrup granita.

## Rhubarb

Joconde cake with Mr Vermès' Valentine Seedling  
rhubarb.

## L'Enfer

Raspberries coated with a red pepper bell  
and black olives syrup, saffron bavaroise,  
marshmallows coloured with cuttlefish ink.

## Moka

Amarelli liquorice ice cream,  
fig jam, caramelized almonds,  
Dulcey chocolate leaf, moka mousse.

## Velay

Frozen parfait flavoured with green verbena  
from Le Velay, celery, parsley chlorophyll,  
fresh herbs.

Stracciatella and white summer truffle small tart.

## Soufflé to be shared

Pistachio from Sicily souffléed biscuit.