

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

TT Consommé d'aubergines grillées,
rilette de rouget de roche, roquette.
Tartare de muge noir, sirop de betterave rouge pimenté.
Huître Lefrançois dans un jus de cresson, gel de citron,
banane givrée, gingembre frais.

-

Crème de lentilles de la ferme Sainte-Cécile
au caviar Castillonne,
jaune d'œuf confit dans un soja millésimé,
fondue d'oignons doux des Cévennes à l'anguille fumée.

-

TT Sole de Méditerranée,
coquillages et jeunes poireaux au curry vert.

-

TT Petits gris de la Vaunage, ventrèche de thon,
copeaux d'Ossau-Iraty ; jus de daube.
Velouté de topinambour en tasse.

-

TT Carottes rôties enrobées d'un suc de carotte
à l'huile d'argan, brunoise de poire
et céleri-rave au yuzu vert.

-

Spaghettini de châtaigne,
pistes et cassérons à l'ail doux, poutargue.

-

Sorbet Blanc d'huile d'olive Castelas,
infusion gluante anisée, velouté d'épinard.

-

TT Aiguillettes de canard des rizières
cannelle et cumin, feuille de chou grillée,
riz noir de Camargue, raisins frais.
Croque canard.

-

Les fromages - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

TT Consommé of grilled eggplant,
red mullet rilette, rocket salad.
Black mullet tartar, spicy red beetroot syrup.
Lefrancois oyster with watercress juice, lemon jelly,
frosted banana, fresh ginger.

-

Cream of Sainte-Cécile farm lentils
served with Castillonne caviar,
egg yolk preserved in aged soy sauce,
slow-simmered sweet onions
from Les Cévennes region with smoked eel.

-

TT Sole from the Mediterranean Sea,
shellfish and leeks spiced with green curry.

-

TT La Vaunage petits gris snails, tuna belly,
thin slices of Ossau-Iraty cheese ; stew juice.
Sunchoke artichoke velvety soup served in a cup.

-

TT Roasted carrots coated with a carrot juice
perfumed with argan oil, diced pear
and celeriac flavoured with green yuzu.

-

Chestnut flour spaghettini, small squids and small
cuttlefish perfumed with sweet garlic, bottarga.

-

Sorbet Blanc with Castelas olive oil,
sticky anise infusion, spinach velvety soup.

-

TT Aiguillettes of duck from the rice fields
spiced with cinnamon and cumin, grilled cabbage leaf,
black rice from the Camargue region, fresh grapes.
Croque duck.

-

Cheese - additional 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

LE GRAND

DESSERT

Granité d'herbes fraîches,
marmelade de pamplemousses roses
au romarin.

Stracciatella onctueuse.

Arlette, noix fraîches ;
compote de pomme au Muscat de Rivesaltes.

Fine tranche de cassate au sésame,
crème citron meringuée.

Barquette mûre,
sorbet et cassis éclatés.

Mousseline tiramisu,
biscuit dacquoise, écume café.

Ganache Cuba au Cognac X.O.,
câpres cristallisés.
Feuille de caramel, guimauve.

II

LE GRAND

DESSERT

Fresh herbs granita,
pink grapefruit marmalade
perfumed with rosemary.
Unctuous straccitella cheese.

Arlette, fresh walnuts ;
apple puree flavoured
with Rivesaltes Muscat wine.

Thin slice of sesame seeds cassate,
lemon cream with meringue.

Mulberry barquette,
fragmented blackcurrant and sorbet.

Tiramisu mousseline,
dacquoise biscuit, coffee foam.

Cuba chocolat ganache flavoured
with Cognac X.O., crystallized capers.
Caramel leaf, marshmallow.

TT