

n
l
e
t
n
e
D

LES METS & DESSERTS

TT Asperges vertes de Calvisson.
Infusion d'herbes fraîches : les pointes, carottes fanes,
oignons nouveaux, lait d'amande.
Jaune d'œuf confit au Muscat de Beaumes-de-Venise,
chantilly de chou-fleur à la muscade.
Crème glacée Piero TT, fines lamelles crues.

-
TT Velouté de petits pois,
gambas de Palamos au beurre noisette,
bourse d'orange, julienne de céleri branche.

-
TT Cœur de daurade de Méditerranée rôti,
terminé à l'étouffé avec un bouquet de mélisse
et de romarin -
pousses d'épinard, anchois cantabrique, pois chiches.
Anémone de mer / chorizo / olives Vernède,
côtes de blette à l'oseille.
Poulpe à l'ail noir, crumble à la farine d'épeautre.

-
Spaghettini truffés, foie gras de canard,
oreilles de cochon, poivrade croustillant.

-
Cocotte de morilles fraîches au Muscat Gauby,
poireau, navet ;
mousse de lait au café.

-
Rouget de roche grillé à la plaque -
riz noir de Camargue,
couteaux et violets cuits dans le jus des arêtes,
cristallines de pomme de terre au paprika.

-
TT Granité de Crémant-de-Limoux aux groseilles ;
velouté de chèvre de Rove, abricot moelleux et figue sèche.

-
TT Tout petit gigot d'agneau de lait des Pyrénées
frotté de vadouvan - il est taillé en fines tranches ;
caviar d'aubergine fumé, carpaccio de courgette.
Caillette Burgos, pâte de ñoras.

-
Les fromages du pays - supplément 20€

-
TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu TT - 180€

- TT** Green asparagus from Calvisson
Fresh herbs infusion :
the tips, spring carrots and onions, almond milk.
Preserved yolk flavoured
with Beaumes-de-Venise Muscat wine,
cauliflower chantilly spiced with nutmeg.
Ice cream Piero TT, thin raw slices.
-
- TT** Green peas velvety soup,
prawn from Palamos cooked in brown butter,
orange bourse, celery.
-
- T** Roasted Mediterranean sea bream steak,
finished à l'étouffé with a melissa and rosemary bouquet -
spinach leaves, cantabrique anchovy, chick peas.
Sea anemone / chorizo / olives Vernède, bette with sorrel.
Octopus perfumed with black garlic, spelt flour crumble.
-
- Spaghettini with black truffle, duck foie gras,
pig's ears, crunchy small artichokes.
-
- Fresh morel mushrooms with Gauby Muscat wine in a pot,
leek, turnip ;
milk mousse flavoured with coffee.
-
- Red mullet grilled à la plaque -
black rice from the Camargue region,
razor clams and violet shellfish
cooked in the fish bones juice,
potato cristallines spiced with paprika.
-
- T** Granita of Crémant-de-Limoux wine with redcurrants ;
Rove goat cheese velvety soup, soft apricot and dried fig.
-
- TT** Small leg of milk-fed lamb from the Pyrénées region
rubbed with vadouvan - it is cut in thin slices ;
smoked eggplant caviar, zucchini carpaccio.
Caillette Burgos, ñoras pepper paste.
-
- Local cheese - additional 20€
-
- TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu TT - 180€

LE GRAND DESSERT

Vanille Bora Bora

Sirop, guimauves, glace, loukoum,
chantilly coquelicot.

Rhubarbe - fraise

Tiges de rhubarbe Vermès pochées au sucre,
angélique du Marais Poitevin,
céleris branche à l'aneth.
Gelée de rhubarbe, sorbet fraise.
Jus de fraise, glace burrata safranée.

Café

Cassate café / Jivara,
brunoise de pommes caramélisées,
éclats de caramel au cumin.

Chocolat - petit épeautre

Biscuit chocolat Manjari,
parfait de petit épeautre torréfié,
mousseline pralinée, oranges confites,
feuilles de Dulcey.

À partager

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

TT

LE GRAND DESSERT

Vanilla Bora Bora

Syrup, marshmallows, ice cream, loukoum,
poppy whipped cream.

Rhubarb - strawberry

Vermès rhubarb poached in sugar,
angelica from the Marais Poitevin region,
celery flavoured with dill.

Rhubarb jelly, strawberry sorbet.

Strawberry juice, burrata cheese ice cream
spiced with saffron.

Coffee

Coffee / Jivara chocolate cassate,
caramelized diced apples,
fragmented caramel perfumed with cumin.

Chocolate - spelt

Manjari chocolate cake,
toasted spelt frozen parfait,
praliné mousseline, preserved oranges.
Dulcey chocolate leaves.

To be shared

Passion fruits souffleed biscuit.
Straccitella cheese velvety soup,
avocado and thaï grapefruit.
Fudge perfumed with gentian.