

NOUVEL AN

Carpaccio de thon rouge de Méditerranée badigeonné d'huile d'olive Vernède.
Velouté onctueux de topinambours, infusion de fenouil à l'aneth, pousses et fleurs du moment.
Chou rave au caviar osciètre.

-

Soupe de foie gras de canard, coquillages de Méditerranée.
Gelée et toast de crevettes grises, glace huître.

-

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

-

Turbot de Méditerranée rôti entier.
Puntarella aux anchois demi-sel.

-

Chou farci aux choux truffé, sauce Périgueux, céleris branches.

-

Tourte de lièvre traditionnelle.
Pâte de coing à l'eau-de-vie, chiffonnade de mâche aux grenades.
Sauce Diane.

-

Meringua Tarta,
gelée d'agrumes, clémentines.

-

Glace marron au vieux rhum, lait de coco onctueux au citron vert, cristal de vent moka.

-

Macaronade de poires caramélisées aux fruits de la passion.

-

Déclinaison de vanille :
sirop, glace, guimauves et loukoum.

TT

320 €