

n
l
e
t
n
e
D

LES METS & DESSERTS

TT Consommé glacé de tomate,
amandes fraîches, glace stracciatella.
Tartare de thon rouge et foie gras de canard,
pétales d'oignons doux.
Tomate Otti.

–
TT Poêlée de gambas de Palamos aux girolles,
jeunes carottes grillées.

–
TT Escalope de loup saisie
dans un beurre blanc au laurier.
Noisettes caramélisées au parmesan.
Béchamel de courgette à la menthe.

–
Bouillon de poule herbacé parfumé au genièvre.
Raviole de côtes de blette au jambon cru
Baron des Cévennes, maïs frais et cébettes.

–
TT Marinière de moules de Carteau,
aubergine à l'aubergine.

–
Filet de rouget saisi à la plaque,
chou pointu badigeonné d'une anchoïade.
Daube d'encornets aux olives vertes Vernède, poutargue.

–
Sorbet Blanc d'huile d'olive Castelas,
infusion gluante anisée.
Chèvre du Rove.

–
TT Veau fermier du Cantal –
quasi frotté d'aromatiques de la garrigue, rôti entier.
Taillé en fines tranches et repris dans son jus de cuisson,
fondué d'épinard et roquette à la moutarde de Crémone.
Bourse de ris, navet braisé.
Rognon à la moutarde, feuille de romaine.

–
Les fromages – supplément 20€

–
TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu TT - 180€

TT Tomato frozen consommé,
fresh almonds, stracciatella ice cream.
Red tuna and duck foie gras tartar, sweet onions petals.
Tomato Otti.

-
TT Pan-sautéed Palamos prawns with girolle mushrooms,
grilled spring carrots.

-
TT Bass steak seared in a butter sauce
flavoured with laurel.
Caramelized hazelnuts with parmesan cheese.
Zucchini béchamel perfumed with mint.

-
Poultry broth perfumed with herbs and juniper.
Raviola with beet and raw ham Baron des Cévennes,
fresh corn and cebette onions.

-
TT Marinière of Carteau mussels, eggplant with eggplant.

-
Mullet fillet seared à la plaque,
pointy cabbage coated with anchoïade.
Squid stew with Vernède green olives, bottarga.

-
Sorbet Blanc with Castelas olive oil,
sticky infusion perfumed with anise.
Rove goat cheese.

-
TT Farm veal from the Cantal region –
whole roasted rump rubbed with garrigue aromatics.
Cut in thin slices and cooked again in the cooking juice,
slow-simmered spinach and rocket salad
with mustard from Cremona.
Sweetbread bourse, braised turnip.
Kidney with mustard, romaine salad leaf.

-
Cheese - additional 20€

-
TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu TT - 180€

LE GRAND DESSERT

Pêches blanches et jaunes,
granité de Crémant de Limoux,
confiture de tomates caramélisées,
une concassée au citron.

Petit épeautre du domaine de Malaïgue
cuit dans un sirop au romarin ;
coulis d'abricots au miel, pralin.

Tarte muscovado,
myrtilles sauvages, mascarpone aux pignons.

Figue rôtie à la carthagène,
biscuit joconde,
crème glacée immortelle / pistache de Sicile.

Marquise chocolat Manjari meringuée,
cassis éclatés.
Café glacé.

À partager
Biscuit soufflé à l'orgeat, glace calisson.
Brunoise de melons confits,
groseilles cristallisées,
cube de pastèque au kirsh.

TT

LE GRAND D E S S E R T

White and yellow peaches,
Crémant-de-Limoux wine granita,
caramelized tomato jam,
crushed lemon.

Spelt from the domaine de Malaïgue
cooked in a syrup flavoured with rosemary ;
apricot coulis perfumed with honey, pralin.

Muscovado sugar tart,
wild blueberries, mascarpone cheese with pinenuts.

Roasted fig with Cartagena,
joconde biscuit,
immortelle / pistachio from Sicily ice cream.

Marquise with Manjari chocolate and meringue,
fragmented blackcurrants.
Coffee ice cream.

To be shared
Souffleed biscuit flavoured with orgeat,
calisson ice cream.
Diced preserved melon,
crystallized redcurrants,
watermelon cube flavoured with Kirsh.

TT