

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

LE MENU

TT Gelée de bœuf au Costières de Nîmes :
tartare de thon Rouge, fondue d'oignons des Cévennes
aux figues, macreuse de bœuf et radis roses.

-

TT Huîtres de Camargue, cuir de tête de veau,
encornets, voile de seiche à l'encre, velouté Vert.

-

TT Grosse gambas enrobée du jus de têtes,
cèpes rôtis au binchotan.
Crème de céleri-rave.

-

Blanc de turbot poché au beurre demi-sel clarifié
puis laqué d'un suc d'orange au curcuma -
rattes grillées, romanesco ;
infusion d'escabèches de sardine.

-

Maquereau grillé, toast de haddock, rave au raifort ;
sauce Grau-du-Roi.

-

TT Soupe de foie gras de canard au curry vert -
feuilles d'endive, brunoise de potimarron
à la coriandre fraîche, palourdes.

-

Granité gin de la garrigue,
sorbet et quartiers de poire au poivre de Timut.

-

TT Poularde de Chalosse rôtie entière aux aromatiques -
le blanc taillé en escalope,
carottes grillées enrobées d'un jus de carotte,
fondue de poireaux.
Chou farci du gras de cuisse,
petit épeautre aux raisins frais.

-

Le fromage - supplément 18€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

TT 185 €
DU ENDE 230 €

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS PROVIENNENT DE LA MÉDITERRANÉE.

Prix en euros toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

THE MENU

TT Beef jelly flavoured with Costières de Nîmes wine :
tuna tartar Rouge, slow-simmered onions
from Les Cévennes region with figs,
beef macreuse and pink radishes.

-

TT Oysters from the Camargue region, calf's head, squids,
cuttlefish veil with ink, velvety soup Vert.

-

TT Jumbo shrimps coated with the heads juice,
cepes mushrooms roasted on the binchotan.
Celeriac cream.

-

Turbot steak poached in a semi-salted clarified butter,
then lacquered with an orange thick juice spiced with
turmeric - grilled ratte potatoes, romanesco cabbage ;
sardine escabèche infusion.

-

Grilled mackerel, toast of smoked haddock,
kohlrabi with horseradish ; sauce Grau-du-Roi.

-

TT Duck foie gras soup spiced with green curry -
chicory leaves, red kuri squash flavoured with
fresh coriander, palourde clams.

-

Garrigue gin granita,
pear sorbet and segments spiced with Timut pepper.

-

TT Whole fattened hen roasted with aromatics -
the breast is cut en escalope,
grilled carrots coated with carrot juice,
slow-simmered leeks.
Cabbage stuffed with the legs' fat, spelt with grapes.

-

Cheese - additional 18€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

TT 185€

DUENDE 230€

OUR FISH AND SHELLFISH ARE ALL FROM THE MEDITERRANEAN SEA.

Prices are in euro, including taxes.
The allergens list of each dish is available upon request.

LE GRAND

DESSERT

Croquant glacé à la verveine verte du Velay,
écume de fenouil, aneth.

Mousse de kaki, sorbet et crème citron, grenades ;
cristal de vent Rose.

Macaronade de fruits de la passion à l'ananas ;
ail noir / roquette / moutarde de Crémone.

Praliné d'aubergine, cube de Macvin, noix fraîches.

Compote de pomme reine de reinette
en tandoori, sorbet framboise ;
cristalline de pink lady.

Marmelade de pamplemousses roses
à la groseille, Napolitaine ;
baba bouchon au sirop de mûre.

Biscuit aux chocolats d'automne.

TT

LE GRAND DESSERT

Frozen croquant of green verbena
from Le Velay region, fennel foam, dill.

Persimmon mousse, lemon sorbet and cream,
pomegranate ;
cristal de vent Rose.

Passion fruits macaronade with pineapple ;
black garlic / rocket salad / mustard di Cremona.

Eggplant praliné, Macvin wine cube, fresh walnuts.

Reine de reinette apple puree tandoori,
raspberry sorbet ;
pink lady apple cristalline.

Pink grapefruit marmalade with redcurrants,
Napolitaine ; small baba with mulberry syrup.

Chocolates autumn cake.

TT