

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

## LE MENU

- TT** Gelée de bœuf au Costières de Nîmes :  
chiffonnade de macreuse et tartare de thon Rouge ;  
radis et sommités de chou-fleur,  
pamplemousse rose à la coriandre.
- 
- TT** Corolle de Saint-Jacques grillée, sabayon au vin jaune ;  
royal gala et salsifis au jus de pomme.  
Noix de Saint-Jacques,  
oignons doux des Cévennes aux dattes.
- 
- TT** Grosse gambas enrobée du jus de têtes,  
endive Rouge, voile de lait de soja ;  
lentilles vertes du Puy.
- 
- Pavé de loup poché au beurre clarifié,  
puis laqué d'un suc d'orange au curcuma -  
rattes et romanesco ;  
infusion d'escabèche de sardine.
- 
- Maquereau grillé, rilette de haddock ;  
sauce Grau-du-Roi.  
Brioche dorée à l'huile d'olive :  
câpres, roquette et palette ibérique.
- 
- TT** Velouté de foie gras de canard au curry vert,  
écrasée de topinambours ;  
coques, murex et gras de seiche.
- 
- Jus de poire et potimarron au poivre Timut,  
granité gin de la garrigue.
- 
- TT** Poularde de Chalosse rôtie entière aux  
aromatiques - le blanc taillé en escalopes,  
fondue de poireaux, carottes.  
Chou farci du gras de cuisse,  
petit épeautre et radicchio.
- 
- Cinq fromages fermiers du moment.  
Pâte de coing . confiture de cerises . céleri-rave  
et mâche aux noisettes. - supplément 23€
- 
- TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

**TT** 185 €  
DUENDE 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 :  
beef blade-bone chiffonnade and tuna tartar Rouge ;  
radish and cauliflower,  
pink grapefruit flavoured with coriander.

-

**TT** Grilled scallop corolla, yellow wine sabayon ;  
royal gala apple and salsify with apple juice.  
Scallops, sweet onions from Les Cévennes region  
with dates.

-

**TT** Jumbo shrimp coated with the heads juice,  
chicory Rouge, veil of soya milk ;  
green lentils from Le Puy region.

-

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

-

Grilled mackerel, smoked haddock rilette,  
sauce Grau-du-Roi.  
Toasted brioche with olive oil :  
capers, rocket salad, Iberian palette.

-

**TT** Duck foie gras velvety soup spiced  
with green curry -  
mashed sunchokes ;  
cockles, murex mollusk and cuttlefish.

-

Pear juice and red kuri squash spiced  
with Timut pepper, garrigue gin granita.

-

**TT** Whole fattened hen roasted with aromatics -  
the breast is cut in escalopes, slow-simmered leeks,  
carrots. Cabbage stuffed with the legs' fat,  
spelt and radicchio.

-

Five farm seasonal cheeses.  
Quince paste . cherry jam . celeriac and  
lamb's lettuce with hazelnuts. - supplément 23€

-

**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

Gelée de muscat Beaumes-de-Venise :  
praliné noisette, noix, salsifis confits.

Panna-cotta amande amère, pâte de coing,  
cristallines de pink lady.

Croquant glacé à la verveine,  
écume de fenouil, aneth.

Biscuit Sévillan, sorbet et cristal de vent citron,  
mousse de kaki.

Macaronnade de fruits de la passion à l'ananas ;  
ail noir, roquette et moutarde de Crémone.

Marmelade de pamplemousse rose aux grenades,  
baba bouchon au cassis ;  
Napolitaine.

Biscuit chocolat d'automne.

TT

LE GRAND  
DESSERT

Jelly of Beaumes-de-Venise muscat wine :  
hazelnut praliné, walnuts, preserved salsify.

Bitter almond panna-cotta,  
quince paste, pink lady apple cristallines.

Frozen croquant flavoured with verbena,  
fennel foam, dill.

Cake Sévillan, lemon sorbet and cristal de vent,  
persimmon mousse.

Passion fruits macaronnade with pineapple ;  
black garlic, rocket salad and mustard di Cremona.

Pink grapefruit marmalade with pomegranate,  
small bouchon with blackcurrants ;  
Napolitaine.

Autumn chocolate cake.

TT