

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, carotte grillée.
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,
grilled carrot. Cabbage stuffed with the legs' fat,
spelt and radicchio.

-

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