

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

LE MENU

- TT** Consommé d'asperge blanche,
laitue farcie de jaune d'œuf à l'estragon ;
riz de Camargue soufflé, pignons de pin.
-
- Tartare de bœuf de la ferme de Belles Roses
aux huîtres de Camargue,
sirop d'oignon rouge au genièvre.
Tarte sablée de couteaux au caviar osciètre.
-
- TT** Loup de mer de Méditerranée, lard de Bigorre,
crème de parmesan Piero, échalote entière.
-
- Gambas du Grau-du-Roi enrobées du jus de têtes
à la manzanilla,
raviole piquillos et fenouil, mousseux de carotte.
-
- TT** Encornet rouge grillé au charbon binchotan,
ris de veau laqué d'une bigarade,
morilles fraîches au Maury.
-
- Granité de fraise verte et gin des garrigues,
infusion d'olive noire de Nyons.
-
- TT** Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti
(il est parfumé vadouvan, cumin et origan) –
velouté Vert, txistorra, artichauts poivrades.
Gnocchi de pois chiche,
ris grillotés au piment ñoras, voile de citron.
-
- Les fromages. - supplément 23€
-
- 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 White asparagus broth,
lettuce stuffed with yolk flavoured with tarragon ;
souffleed rice from Camargue, pine nuts.

-

Tartar of beef from the Belles Roses farm
with oysters from Camargue,
red onion syrup spiced with juniper.
Razor clams pie with oscietra caviar.

-

TT Sea bass from the Mediterranean Sea, Bigorre lard,
parmesan cheese cream Piero, whole shallot.

-

Prawns from Le Grau-du-Roi coated with the heads
juice perfumed with manzanilla,
piquillos and fennel raviola, carrot mousseux.

-

TT Red squid grilled with binchotan coal,
veal sweetbread lacquered with a bigarade sauce,
fresh morel mushrooms with Maury wine.

-

Granita of green strawberries and gin from
the garrigue, black olives from Nyons infusion.

-

TT Roasted leg of milk-fed lamb from
the Pyrénées region
(it is spiced with vadouva, cumin and oregano) –
velvety soup Vert, txistorra, small artichokes.
Chickpeas gnocchi, lamb sweetbreads spiced
with ñoras pepper, lemon veil.

-

Cheeses. - 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

Pomme d'Amour

Fruits de la passion, cheveux d'ange.

Clémentine givrée

Panna-cotta à la mandarine Impériale,
sirop gluant, segments frais, mangue jaune.

Eau de rose

Stracciatella, opaline ;
loukoum et chantilly coquelicot.

Gelée de muscat de Beaumes-de-Venise

Praliné, figues, dattes medjoul, salsifis et noix.

Biscuit marron truffé

Vanille de Tahiti, mûres.

Macaronade roquette

Ananas caramélisé aux baies roses,
moutarde de Crémone à l'ail noir.

Biscuit soufflé au chocolat Manjari

Parfait glacé pistache,
ganache au Cognac X.O.

TT

LE GRAND DESSERT

Pomme d'Amour

Passion fruits, angel's hair.

Frosted clementine

Panna-cotta perfumed with Imperial tangerine,
sticky syrup, fresh segments, yellow mango.

Rose water

Stracciatella cheese, opaline ;
poppy loukoum and whipped cream.

Beaumes-de-Venise muscat wine jelly

Praliné, figs, medjoul dates, salsify and walnuts.

Chestnut and truffle cake

Vanilla from Tahiti, mulberries.

Rocket salad macaronade

Caramelized pineapple spiced with pink pepper,
mustard di Cremona flavoured with black garlic.

Manjari chocolate souffled biscuit

Pistachio frozen parfait,
chocolate ganache flavoured with Cognac X.O.

TT