

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

TT Pointus, coques et couteaux acidulés,
glace huître aux algues.
Toast de haddock aux câpres.

-

Risotto de petit épeautre des Corbières
aux asperges vertes, gâteau de fromage blanc.

-

TT Goujonnette de sole de Méditerranée
traitee meunière, velouté Vert.

-

Bouillon de poireaux brûlés :
gnocchi au citron, tiges de fenouil,
herbes fraîches, jambon cru croustillant.

-

TT Fondue d'oignons doux des Cévennes au ris de veau,
salpicon de gambas de Palamos enrobé
d'une réduction de Muscat de Beaumes-de-Venise.

-

TT Biscuit de rouget de Méditerranée,
encornets à l'encre de seiche ; chou-fleur à l'ail noir.

-

Cocktail :
pâte de carotte / orange / gingembre,
jus de raisin gluant, sorbet poire, mousse yuzu.

-

TT Gigot d'agneau de lait rôti entier -
taillé en fines tranches,
enrobées d'un jus lié de tamarin, chou vert grillé.
Sorbet betterave rouge / radicchio.

-

Les fromages - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

TT Tanguy pointus shellfish, cockles and razor clams,
oyster and seaweeds ice cream.

Toast of smoked haddock with capers.

-

Risotto of spelt from Les Corbières region
with green asparagus, cream cheese cake.

-

TT Thin fillet of sole from the Mediterranean sea
cooked meunière, velvety soup Vert.

-

Burnt leeks broth:
lemon gnocchi, fennel,
fresh herbs, crunchy raw ham.

-

TT Slow-simmered sweet onions
from Les Cévennes region with veal sweetbreads,
salpicon of prawn from Palamos coated
with a Beaumes-de-Venise Muscat wine reduction.

-

TT Mousse of red mullet from the Mediterranean sea,
squid in black cuttlefish ink with black garlic.

-

Cocktail:
carrot / orange / ginger paste,
sticky grape juice, pear sorbet, yuzu mousse.

-

TT Milk-fed lamb's whole leg -
cut in thin slices,
rubbed in a juice thickened with tamarind,
grilled green cabbage.
Red beetroot / radicchio sorbet.

-

Cheese - additional 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

LE GRAND DESSERT

Fraises - rhubarbes Vermes

Papillote de Mira à l'angélique, un trait de Rancio -
glace et pistaches de Sicile caramélisées,
tiges de Valentine.

Fraisier à notre Façon.
Compote d'Early Victoria.

Fraises, poivrons rouges confits au safran /
chantilly coquelicot.

Morilles

Cassate et morilles fraîches au café,
champignons de Paris.

Olive

Gelée d'agrumes,
biscuit d'huile d'olive Castellas aux taggiasches,
nougatine d'olives de Nyons ;
petits pois à la verveine.

Roquefort

Crumble de Roquefort, sorbet et cassis éclatés,
réduction de Maury.

Chocolats

Eau Pampelune,
crème glacée et feuille de chocolat Caraïbes.
Fripée muscovado.
Ganache Guanaja.

LE GRAND DESERT

Strawberries – Mr Vermes' rhubarbs

Papillote de Mira rhubarb cooked in papillote flavoured with angelica, a hint of Rancio wine – ice cream and caramelized pistachio from Sicily, Valentine rhubarb stems.

Fraisier cake our way.

Early Victoria rhubarb puree.

Strawberries, preserved red bell peppers spiced with saffron / whipped cream perfumed with poppy.

Morel mushrooms

Cassate and fresh morel mushrooms flavoured with coffee, Paris mushrooms.

Olive

Citrus fruits jelly,

Castellas olive oil cake with taggiasches olives, nougatine of olives from Nyons ;

peas perfumed with verbena.

Roquefort

Roquefort cheese crumble,

sorbet and fragmented blackcurrants,

reduction of Maury wine.

Chocolates

Cocoa water Pampelune,

Caraïbes chocolate ice cream and leaf.

Fripée of muscovado sugar.

Guanaja chocolate ganache.