

D

FINNEE

LES METS & DESSERTS

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

-

Risotto de petit épeautre des Corbières
à la truffe noire Melanosporum,
gâteau de fromage blanc.

-

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

-

Bouillon de poireaux brûlés :
gnocchi de potimarron, 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.
Consommé des têtes et carcasse en tasse.

-

TT Biscuit de rouget de Méditerranée,
carpaccio d'encornet ; 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.
Bouillon oriental.

-

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 black Melanosporum truffle,
cream cheese cake.

-

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

-

Burnt leeks broth:
red kuri squash 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.
Heads and carcass consommé served in a cup.

-

TT Mousse of red mullet from the Mediterranean sea,
squid carpaccio; cauliflower 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.
Oriental broth.

-

Cheese - additional 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

LE GRAND DESSERT

Mandarine givrée :
panna-cotta, jus de clémentine gélifié,
caramel décuit clémentine,
segments à la Mandarine Impériale.

Ananas Victoria
caramélisé aux fruits de la passion,
glace et mousse de lait de coco.

Cassate citron vert,
marmelade d'orange sanguine
et pamplemousse rose.

Crèmeux de marron
truffé aux champignons de Paris,
neige de meringue.

Biscuit Joconde à la pistache de Sicile ;
poires comice pochées dans
une infusion de café.

Double feuilles de chocolat Araguani,
crème fouettée au cacao,
cristal de verveine du Velay.



LE GRAND DESSERT

Frosted tangerine:
panna-cotta, jellified clementine juice,
caramel flavoured with clementine,
Imperial tangerine segments.

Caramelized Victoria pineapple
with passion fruits,
coconut ice cream and mousse.

Lime cassate,
blood orange and
pink grapefruit marmalade.

Truffled chestnut crèmeux
with Paris mushrooms,
fragmented meringue.

Joconde cake flavoured with
pistachio from Sicily;
poached comice pears in a coffee infusion.

Double leaves of Araguani chocolate,
cocoa whipped cream,
cristal of verbena from Le Velay region.

TT