

DÉ
EU
IN
LE
D

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

Fraises

Mousseline de fraises gariguette,
stracciatella au Campari, opaline aux pralines roses,
gelée de rhubarbe.

Ananas Victoria

Caramélisés aux fruits de la passion,
glace et mousse de lait de coco.

Morilles

Cassate et morilles fraîches au café,
pamplemousses roses confits.

Vanille de Tahiti

Sirop et loukoum à la vanille,
compote de royal gala et champignons de Paris.
Soufflé, crème glacée.

Roquefort

Crumble de Roquefort, sorbet et cassis éclatés ;
réduction de vin rouge au Maury.

Chocolats

Eau Pampelune,
glace et feuille de chocolat Guanaja.
Fripé muscovado.
Ganache Manjari.

LE GRAND
D E S S E R T

Strawberries

Gariguette strawberries mousseline,
stracciatella cheese flavoured with Campari,
opaline with pink pralines, rhubarb jelly.

Victoria pineapple

Caramelized with passion fruits,
coconut ice cream and mousse.

Morel mushrooms

Cassate and fresh morel mushrooms
perfumed with coffee, preserved pink grapefruit.

Vanilla from Tahiti

Vanilla syrup and loukoum,
royal gala apple puree and Paris mushrooms.
Vanilla souffleed biscuit, vanilla ice cream.

Roquefort cheese

Crumble of Roquefort cheese,
fragmented and mulberry sorbet ;
red wine reduction with Maury wine.

Chocolates

Cocoa water Pampelune,
Guanaja chocolate ice cream and leaf.
Fripé of muscovado sugar.
Manjari chocolate ganache.