

TT Bouillon Zezette : rubis de Beaumes-de-Venise,
petits légumes, pousses et
fleurs du moment de nos maraîchers.
Toast de gras de seiche,
olives vertes / olives noires / pignons de pin.
Sorbet ortie / poutargue, eau de concombre à l'aneth.

-

Ventrèche de thon -
laquée ; murex, pistes, chou-fleur.
Butternut en aigre-doux, gelée de fenouil au carvi.

-

TT Sole de Méditerranée
braisée au Muscat Gauby, céleri-rave rôti,
poireaux aux huîtres.

-

TT Palamos
Gambas macérées au jus de pamplemousse,
oignons doux des Cévennes aux citrons confits /
espardeignes, kokotxas, côte de blette.
Chantilly de pomme de terre . rilette de rouget safranée .
jeunes épinards.

-

Couteaux de plongée
Cime di rapa ; lard blanc cantalou,
moules de Carteau, râpée de Roquefort.
Sirop de betterave rouge moutardé.

-

Rognon de veau
Voile de pomme fruit, champignons sauvages.

-

TT Carthagène
Un granité, déclinaison de poire.

-

TT Canard des rizières
Aiguillettes rosées aux raisins frais, goutte de Mauzac.
Chou vert grillé, riz noir de Camargue,
piquillos et cacahuètes.
Velouté de foie gras.

-

Les fromages du pays - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€

TT Bouillon Zezette : rubis de Beaumes-de-Venise,
petits légumes, pousses et
fleurs du moment de nos maraîchers.
Toast de gras de seiche,
olives vertes / olives noires / pignons de pin.
Sorbet ortie / poutargue, eau de concombre à l'aneth.

-

Ventrèche de thon -
laquée ; murex, pistes, chou-fleur.
Butternut en aigre-doux, gelée de fenouil au carvi.

-

TT Sole de Méditerranée
braisée au Muscat Gauby, céleri-rave rôti,
poireaux aux huîtres.

-

TT Palamos
Gambas macérées au jus de pamplemousse,
oignons doux des Cévennes aux citrons confits /
espardeignes, kokotxas, côte de blette.
Chantilly de pomme de terre . rilette de rouget safranée .
jeunes épinards.

-

Couteaux de plongée
Cime di rapa ; lard blanc cantalou,
moules de Carteau, râpée de Roquefort.
Sirop de betterave rouge moutardé.

-

Rognon de veau
Voile de pomme fruit, champignons sauvages.

-

TT Carthagène
Un granité, déclinaison de poire.

-

TT Canard des rizières
Aiguillettes rosées aux raisins frais, goutte de Mauzac.
Chou vert grillé, riz noir de Camargue,
piquillos et cacahuètes.
Velouté de foie gras.

-

Les fromages du pays.

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE

Menu **TT**