

TT Bouillon Zezette : rubis de Beaumes-de-Venise,
petits légumes de nos maraîchers.
Toast de gras de seiche, olives vertes / olives noires.

-

Carpaccio de muge, rosace de betterave rouge
légèrement fumée, poivrade et dés de morue.
Foie gras de canard poché à la vapeur / poutargue,
tranche de tomate rôtie voilée de farine de pois chiche.
Glace sardine à la coriandre fraîche, gelée iodée.

-

TT Crevettes de Palamos à la manzanilla,
fleur de courgette, gnocchi moutardés.

-

TT Poisson de Méditerranée poché
à l'huile d'olive des Baux-de-Provence.
Poivrons rouges confits,
roquette / anchois ½ sel / poivron vert / citron jaune.
Poêlée de tellines au thym.

-

Granité de gin de garrigue.
Velouté de chèvre du Rove aux amandes fraîches,
abricot moelleux, raisins blonds.

-

Rouget au lard blanc / œuf Monet ;
jus des arêtes lié de violets.

-

TT Sauce Gardian au Costières-de-Nîmes :
tartare de thon rouge et murex de Méditerranée /
fine tranche de veau fermier.

-

TT Longe de cochon Baron des Cévennes rôtie
à la sauge et au genièvre.
Tagliatelle de courgette à la menthe, girolles, câpres.
Crème d'aubergine fumée / coulis de pêche épicé.
Farci d'oignon.
Oreille croustillante, compote de figues.

-

Sélection de fromages Duende - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€