

TT Consommé d'aubergines grillées,
rillette de rouget de roche, roquette.
Tartare de muge noire, sirop de betterave rouge pimenté.
Huître Lefrançois dans un jus de cresson, gel de citron,
banane givrée, gingembre frais.

-

Crème de lentilles de la ferme Sainte-Cécile
au caviar Castillonne,
jaune d'œuf confit dans un soja millésimé,
fondue d'oignons doux des Cévennes, poutargue.

-

TT Escalope de loup saisie
dans un beurre blanc aux écorces de citron.
Noisettes caramélisées au parmesan.
Béchamel de courgette à la menthe.

-

Bouillon de poule herbacé parfumé au genièvre.
Raviole de côtes de blette au jambon cru
Baron des Cévennes, maïs frais et cébettes.

-

TT Petits gris de la Vaunage, ventrèche de thon,
copeaux d'Ossau-Iraty ; jus de daube.
Velouté de topinambour en tasse.

-

TT Carottes rôties enrobées
d'un suc de carotte à l'huile d'argan,
brunoise de poire et céleri-rave.

-

Sorbet Blanc d'huile d'olive Castelas,
infusion gluante anisée, velouté d'épinard.

-

TT Aiguillettes de canard des rizières
cannelle et cumin, feuille de chou grillée,
riz noir de Camargue, raisins frais.
Croque canard.

-

Les fromages - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225 €

Menu **TT** - 180 €

TT Consommé d'aubergines grillées,
rillette de rouget de roche, roquette.
Tartare de muge noire, sirop de betterave rouge pimenté.
Huître Lefrançois dans un jus de cresson, gel de citron,
banane givrée, gingembre frais.

-

Crème de lentilles de la ferme Sainte-Cécile
au caviar Castillonne,
jaune d'œuf confit dans un soja millésimé,
fondue d'oignons doux des Cévennes, poutargue.

-

TT Escalope de loup saisie
dans un beurre blanc aux écorces de citron.
Noisettes caramélisées au parmesan.
Béchamel de courgette à la menthe.

-

Bouillon de poule herbacé parfumé au genièvre.
Raviole de côtes de blette au jambon cru
Baron des Cévennes, maïs frais et cébettes.

-

TT Petits gris de la Vaunage, ventrèche de thon,
copeaux d'Ossau-Iraty ; jus de daube.
Velouté de topinambour en tasse.

-

TT Carottes rôties enrobées
d'un suc de carotte à l'huile d'argan,
brunoise de poire et céleri-rave.

-

Sorbet Blanc d'huile d'olive Castelas,
infusion gluante anisée, velouté d'épinard.

-

TT Aiguillettes de canard des rizières
cannelle et cumin, feuille de chou grillée,
riz noir de Camargue, raisins frais.
Croque canard.

-

Les fromages - *supplément*

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DU ENDE

Menu **TT**

TT Grilled eggplant consommé,
shredded red mullet, arugula.
Black mullet tartare, spicy red beetroot syrup.
Lefrancois oyster in a water cress juice, lemon jelly,
frosted banana, fresh ginger.

-

Lentils cream from Sainte-Cécile farm
and Castillonne caviar, egg yolk confit with vintage soy,
Cévennes onion fondue, bottarga.

-

TT Sea bass steak seared in a butter sauce
with lemon peels.
Caramelized hazelnuts with parmesan cheese.
Zucchini béchamel with mint.

-

Poultry broth perfumed with herbs and juniper.
Raviole with swiss chard and raw ham Baron des Cévennes,
fresh corn and spring onions.

-

TT La Vaunage snails "Petits gris", tuna belly,
thin sliced Ossau-Iraty; beef stew jus.
Jerusalem artichoke velouté.

-

TT Roasted carrot coated of cooking juice with argan oil,
diced pears and celeriac.

-

White sorbet with Castelas olive oil,
sticky anise infusion, spinach cream.

-

TT Duck aiguillettes from the rice fields,
cinnamon and cumin, grilled cabbage leaf,
black rice from Camargue, fresh grapes.
Croque Canard.

-

Cheese - additional 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€

TT Grilled eggplant consommé,
shredded red mullet, arugula.
Black mullet tartare, spicy red beetroot syrup.
Lefrancois oyster in a water cress juice, lemon jelly,
frosted banana, fresh ginger.

-

Lentils cream from Sainte-Cécile farm
and Castillonne caviar, egg yolk confit with vintage soy,
Cévennes onion fondue, bottarga.

-

TT Sea bass steak seared in a butter sauce
with lemon peels.
Caramelized hazelnuts with parmesan cheese.
Zucchini béchamel with mint.

-

Poultry broth perfumed with herbs and juniper.
Raviole with swiss chard and raw ham Baron des Cévennes,
fresh corn and spring onions.

-

TT La Vaunage snails "Petits gris", tuna belly,
thin sliced Ossau-Iraty; beef stew jus.
Jerusalem artichoke velouté.

-

TT Roasted carrot coated of cooking juice with argan oil,
diced pears and celeriac.

-

White sorbet with Castelas olive oil,
sticky anise infusion, spinach cream.

-

TT Duck aiguillettes from the rice fields,
cinnamon and cumin, grilled cabbage leaf,
black rice from Camargue, fresh grapes.
Croque Canard.

-

Cheese - additional

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE
Menu **TT**