

TT Asperges vertes de Calvisson.

Infusion d'herbes fraîches : les pointes, carottes fanes, oignons nouveaux, lait d'amande.

Jaune d'œuf confit au Muscat de Beaumes-de-Venise, chantilly de chou-fleur à la muscade.

Crème glacée Piero TT, fines lamelles crues.

-

TT Velouté de petits pois,

gambas de Palamos au beurre noisette,

bourse d'orange, julienne de céleri branche.

-

TT Cœur de daurade de Méditerranée rôti, terminé à l'étouffé avec un bouquet de mélisse et de romarin -

pousses d'épinard, anchois cantabrique, pois chiches.

Anémone de mer / chorizo / olives Vernède,

côtes de blette à l'oseille.

Poulpe à l'ail noir, crumble à la farine d'épeautre.

-

Spaghettini truffés, foie gras de canard,

oreilles de cochon, poivrade croustillant.

-

Cocotte de morilles fraîches au Muscat Gauby,

poireau, navet ;

mousse de lait au café.

-

Rouget de roche grillé à la plaque -

riz noir de Camargue,

couteaux et violets cuits dans le jus des arêtes,

cristallines de pomme de terre au paprika.

-

TT Granité de Crémant-de-Limoux aux groseilles ;

velouté de chèvre de Rove, abricot moelleux et figue sèche.

-

TT Tout petit gigot d'agneau de lait des Pyrénées

frotté de vadouvan - il est taillé en fines tranches ;

caviar d'aubergine fumé, carpaccio de courgette.

Caillette Burgos, pâte de ñoras.

-

Les fromages du pays - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 225€

Menu **TT** - 180€