

FINÉE

LES METS & DESSERTS

TT Bouillabaisse clarifiée de poissons de roche au safran,
sardine et maquereau à la coriandre fraîche.
Artichaut poivrade ; Liebig de colinot.
Poulpe / poutargue, melon et céleri doré.

-

TT Escalope de daurade de petite pêche
de Méditerranée au beurre noisette,
courgette, roquette et anchois demi-sel.

-

Gambas de Palamos, poivron farci, ail rose.

-

TT Nage glacée de moules de bouchot
et murex au concombre, glace pélardon.

-

TT Cannelloni d'aubergine Arty,
escargots petits gris de la Vaunage.

-

Violet et kokotxas,
gratin de riz noir de Camargue aux pignons de pin.

-

Foie gras de canard / ventrèche de thon rouge /
oignons doux caramélisés.

-

TT Crépinette de veau fermier du Cantal,
légumes rôtis à l'origan.
Beignet de cervelle aux câpres,
betterave rouge bigarreau.

-

Sélection de fromages Duende - supplément 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€

TT Clarified fish bouillabaisse spiced with saffron,
sardine and mackerel perfumed with fresh coriander.
Artichoke ; hake Liebig.
Octopus / bottarga, diced melon and celery sticks.

-

TT Escalope of Mediterranean sea
bream with brown butter, zucchini,
rocket salad and semi-salted anchovy.

-

Prawns from Palamos, stuffed bell pepper, pink garlic.

-

TT Frozen broth of farm mussels
and murex mollusc with cucumber,
pélardon cheese ice cream.

-

TT Cannelloni of eggplant Arty,
La Vaunage petits gris snails.

-

Violet and kokotxas,
black rice from the Camargue region
au gratin with pine nuts.

-

Duck foie gras / red tuna belly /
caramelized sweet onions.

-

TT Crépinette of farm veal from the Cantal region,
roasted vegetables with oregano.
Cervelle beignet with capers, bigarreau red beetroot.

-

Cheeses platter Duende - supplement 20€

-

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€