

TT Puntarella :

Huîtres de Camargue, amandes coquillages, couteaux,
foie gras de canard, ratte.

Sirop de betterave rouge au raifort.

Sommités de chou-fleur, glace iodée.

-

TT Carabiñeros au thym citron,
pamplemousse thaï et carottes fanes,
brocoli Camilleri.

Royale d'asperge verte de Mallemort.

-

Spaghettini Demi-Deuil
à l'huile d'olive 'Or Vert' la Vernède,
anneaux d'encornets.

-

Corolle de haddock / jus Vert.

Brandade de morue truffée / céleris dorés.

-

TT Escalope de pagre pochée au beurre mousseux,
voile de seiche, fondue d'endive et
trévisse liée d'une bisque d'oursin.
Tartelette de langues d'oursin aux noisettes torrifiées.

-

TT Granité de Crémant-de-Limoux
(domaine Hautes Terres).
Infusion de fruits du dragon, mangue jaune et citron vert.

-

Rouget de roche au vadouvan,
tartare de muge au chorizo, fenouil.

-

TT Pâté chaud de veau fermier / le cuir / royal gala,
galette de pois chiche tartinée d'un condiment Corinthe.
Piquillos grillés / humus de lentille verte du Puy,
sorbet grenade, feuilles de moutarde.

-

Fromages fermiers affinés - supplément 20€

-

TT Les desserts Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu **TT** - 160€