

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 torréfiées.

-

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 grillé / humus de lentille verte du Puy,

sorbet grenade, feuilles de moutarde.

-

Fromages fermiers affinés - supplément 20€

-

TT Les desserts Pierre Gagnaire.

Menu DU ENDE - 205 €

Menu **TT** - 160 €

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

du domaine de Trévallon,

anneaux d'encornets.

-

Corolle de haddock / jus Vert.

Brandade de morue truffée / céleris dorés.

-

TT Escalope de pagre pochée au beurre demi-sel,

voile de seiche, fondue d'endive et

trévisse liée d'une bisque d'oursin.

Tartelette de langues d'oursin aux noisettes torréfiées.

-

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 grillé / humus de lentille verte du Puy,

sorbet grenade, feuilles de moutarde.

-

Fromages fermiers affinés

-

TT Les desserts Pierre Gagnaire.

Menu DU ENDE

Menu **TT**