

**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 moussieux,  
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 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€

# LE GRAND DESERT

Mousseline sésame noir et réglisse /  
œuf à la neige / cristal de vent,  
poire caramélisée, nougatine.

Croquant Dulcey à l’Absinthe,  
voile d’ananas Victoria et  
aloé-véra à la coriandre fraîche.

Oranges sanguines liées d’une gelée  
de Muscat de Beaumes-de-Venise,  
panna-cotta au safran.

Gâteau Blanc, crémeux mascarpone,  
kumquats confits ;  
sirop gluant de pamplemousse rosé.

Loukoum coquelicot,  
crème de riz à la vanille de Tahiti,  
sirop de fruits de la passion,  
roquette.

Eau Pampelune,  
glace chocolat Araguani / glace marron,  
pétales de chocolat au lait.  
Jus de cassis.