

DÉ
EU
IN
LE
D

LES METS & DESSERTS

TT Eau gélifiée Catalane :
couteaux, huître et murex, caviar de tapioca.
Le vrai caviar osciètre dans une tartelette craquante.

—

TT Saint-Jacques
Tranchées, pâte de panais au suc de clémentine, oxalis.
Noix croustillante Camilleri, pâte de coing / trévise.
Priestley à la manzanilla, relevé de poivre frais du Cameroun ;
fondue d'endives et fenouils.

—

TT Darne de turbot de Méditerranée pochée doucement
au beurre doux, pousses d'épinard, crosnes et sommités
de chou-fleur à l'ail noir, fleurs de roquette.
Sauce Liebig.

—

Céleri-rave / fondue de mâche et châtaigne,
foie gras de canard grillé, Friselli.
Sauce Périgueux.

—

TT Bisque d'oursin :
poêlée de pistes, maquereau, cuir de veau ;
spaghettini.
Cubes de brioche aux algues imbibés d'eau de mer,
langues et pignons torréfiés.

—

Glace Roquefort au lait fermenté, suc de Banyuls,
compote de pommes aux raisins blonds.

—

TT Carré de veau des Pyrénées aux aromatiques
de la garrigue, rôti entier.
Une belle tranche déposée sur une embeurrée
de choux verts aux échalotes.
Croquette de potimarron truffée piquée
d'une gambas de Palamos enrobée du jus de têtes.

—

Les fromages - supplément 20€

—

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 230€

Menu TT - 185€

TT Jellified water Catalane:
razor clams, oyster and murex mollusk, tapioca caviar.
The real oscietra caviar on a crunchy little tart.

-
TT Scallop

Thick slices, parsnip paste with clementine juice, wood sorrel.
Crispy scallop Camilleri, quince paste / red endive.
Priestley flavoured with manzanilla,
spiced with fresh pepper from Cameroon;
slow-simmered chicory and fennel.

-
TT Steak of turbot from the Mediterranean slowly
poached in butter, spinach leaves, chinese artichokes and
cauliflower flavoured with black garlic, rocket flowers.
Sauce Liebig.

-
Celeriac / slow-simmered lamb's lettuce salad with
chestnut, grilled duck foie gras, Friselli, sauce Périgueux.

-
TT Sea urchin bisque:

pan-sauteed of pistes, mackerel, calf's head;
spaghettini.
Brioche cubes with seaweeds soaked with sea water,
urchin tongues and toasted pine nuts.

-
Roquefort cheese ice cream with fermented milk,
Banyuls wine juice, apple puree with blond raisins.

-
TT Rack of veal from the Pyrénées region perfumed with
aromatics from the garrigue, roasted whole.
A nice slice put on green cabbage and shallots.
Truffled red kuri squash croquette pricked
with a Palamos prawn coated with the heads juice.

-
Cheese - additional 20€

-
TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 230€

Menu TT - 185€

LE GRAND DESSERT

Clémentine givrée :
marmelade de clémentines au Vermouth Duende,
mousse de yuzu au piment d'Espelette,
opaline au citron vert,
castelfranco à l'huile d'olive Castellas.

Crème de marron truffée, voile de lait de coco.

Infusion gélifiée de champignons,
cubes de café, coulis de poire.

Salsifis confits dans un caramel à la réglisse,
feuille de pâte d'amande.
Glace aux griottes Amarena.

Biscuit chocolat Hiver 2023.

Soufflé et glace à la vanille de Tahiti,
sirop de fruits de la passion.

TT

LE GRAND
DESSERT

Frosted clementine:
clementine marmalade with Vermouth Duende,
yuzu mousse spiced with Espelette pepper,
lime opaline, castelfranco with CastellaS olive oil.

Truffled chestnut cream, coconut milk veil.

Mushrooms jellified infusion,
coffee cubes, pear coulis.

Preserved salsify in a caramel flavoured
with liquorice, almond paste leaf.
Amarena morello-cherries ice cream.

Chocolate cake Winter 2023.

Tahiti vanilla souffleed biscuit and ice cream,
passion fruits syrup.

TT