

D

FINNE

LES METS & DESSERTS

**TT** Bouillon d'algues sauvages.  
Coquillages, feuilles d'oseille, tofu Maison,  
tiges de rhubarbe.

-

**TT** Velouté d'asperges vertes de Nicolas Boudon,  
les pointes à l'estragon, radis roses.  
Consommé clarifié, jaune d'œuf confit à froid, livèche.  
Les queues en tagliatelle, chèvre frais rôti.

-

Maquereau du Grau-du-Roi grillé,  
crème d'anchois demi-sel, pignons cristallisés ;  
artichauts poivrades et oignons fanes.

-

**TT** Gambas de Palamos au kadaif ;  
carottes de nos jardins au poivre de Sarawak braisées  
dans un jus de carotte à l'huile d'argan.

-

Pavé de loup de Méditerranée cuit à four doux,  
lard de Colonnata ;  
légumes verts de Pascal, notre jardinier,  
pâte d'orange sanguine.

-

**TT** Risotto de riz noir de Camargue à l'encre de seiche.  
Anguille saisie au Binchôtan.

-

Granité de shiso rouge, salade de cresson, glace betterave.

-

**TT** Cœur de filet de bœuf Fin Gras du Mézenc,  
épinards et côtes de blette ;  
sauce huître au soja millésimé.  
Daube de queue de bœuf, moelle, gnocchi de pois chiche.

-

Les fromages - supplément 20€

-

**TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 230€

Menu **TT** - 185€

**TT** Wild seaweeds broth.

Shellfish, sorrel leaves, homemade tofu, rhubarb.

-

**TT** Velvety soup of Nicolas Boudon's green asparagus, the tips with tarragon, pink radishes.

Clarified consommé, preserved yolk à froid, lovage.

Stems in tagliatelle, roasted fresh goat cheese.

-

Grilled mackerel from Le Grau-du-Roi,

semi-salted anchovy cream, crystallized pine nuts ;

small artichokes and onions.

-

**TT** Prawns from Palamos with kadaif ;

Carrots from our gardens spiced with Sarawak pepper

braised in a carrot juice with argan oil.

-

Mediterranean Sea bass steak cooked in a warm oven,

lard from Colonnata ;

our gardener Pascal's green vegetables,

blood orange paste.

-

**TT** Black rice risotto from the Camargue region with cuttlefish ink.

Eel seared with binchôtan.

-

Red shiso granita, watercress salad, beetroot ice cream.

-

**TT** Le Mézenc Fin Gras beef heart of filet,

spinach and swiss chard ;

oyster sauce with aged soya sauce.

Beef tail stew, bone marrow, chickpea gnocchi.

-

Cheese - additional 20€

-

**TT** Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 230€

Menu **TT** - 185€

## LE GRAND D E S S E R T

Arlette de fraises, compote de rhubarbe Vermès.

Raviole de Muscat de Beaumes-de-Venise  
aux pruneaux d'Agen, tiges cristallisées de fenouil.

Citron givré  
(mouseline, sorbet, marmelade,  
meringue et praliné).

Carré de lait de brebis au miel de lavande /  
fine génoise, voile d'amande, coulis d'orange.

Chantilly au Campari,  
marmelade de pamplemousse rose,  
baba bouchon à la liqueur de café.

Soufflé au chocolat Manjari, ganache Araguani.  
Cassate pistache de Sicile.

TT

## LE GRAND DESSERT

Strawberry Arlette, Vermès' rhubarbs puree.

Raviola of Beaumes-de-Venise Muscat wine  
with prunes from Agen, crystalized fennel.

Frosted lemon  
(mousseline, sorbet, marmalade,  
meringue and praliné).

Carré of ewe's milk with lavender honey /  
thin génoise, almond veil, orange veil.

Whipped cream flavoured with Campari,  
pink grapefruit marmalade,  
small rum baba bouchon perfumed  
with coffee liquor.

Manjari chocolate souffled biscuit,  
Araguani chocolate ganache.  
Cassate of pistachio from Sicily.

TT