MENU

LES METS & DESSERTS

TT Bouillon Zezette : rubis de Beaumes-de-Venise,
petits légumes de nos maraîchers.
Toast de gras de seiche, olives vertes / olives noires.

–

Carpaccio de muge, rosace de betterave rouge
légèrement fumée, poivrade et dés de morue.
Aubergine Stiletto, foie gras de canard
poché à la vapeur, poutargue.
Glace sardine à la coriandre fraîche, gelée iodée.

–

TT Crevettes de Palamos à la manzanilla,
fleur de courgette, gnocchi moutardés.

–

TT Saint-Pierre de Méditerranée cuit au plat.
Roquette / anchois ½ sel et poivron vert.
Huile d'olive des Baux-de-Provence.

–

Granité de gin de garrigue.
Velouté de chèvre du Rove aux amandes fraîches,
abricot moelleux, raisins blonds.

–

Rouget au lard blanc / œuf Monet ;
jus des arêtes lié de violets.

–

TT Sauce Gardian au Costières-de-Nîmes :
tartare de thon rouge et murex de Méditerranée /
opaline au citron mayer / fine tranche de veau fermier.

–

TT Les Cévennes :
Longe de cochon rôtie à la sauge et au genièvre,
chou pointu grillé, câpres croustillants.
Farci d'oignons doux.
Côte de blette à l'oseille.

–

Sélection de fromages Duende - supplément 20€

–

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu TT - 160€

Prix en euros toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

TT Bouillon Zezette : rubis of Beaumes-de-Venise wine,
our marketgardeners' vegetables.
Cuttlefish toast, green olives / black olives.

–

Carpaccio of muge fish, lightly smoked red
beetroot rosace, artichoke and cod dices.
Eggplant Stiletto, steamed duck foie gras, bottargua.
Sardine ice cream perfumed with fresh coriander,
iodized jelly.

–

TT Shrimps from Palamos with manzanilla,
zucchini flower, gnocchi flavoured with mustard.

–

TT Au plat John Dory from the Mediterranean sea.
Rocket salad / semi-salted anchovy
and green pepper bell.
Olive oil from Baux-de-Provence.

–

Gin granita spiced with la garrigue.
Du Rove goat cheese velvety soup with fresh almonds,
soft apricot, blond raisins.

–

Red mullet coated with white lard / egg Monet ;
bones juice thickened with violet shellfish.

–

TT Sauce Gardian with Costières-de-Nîmes wine :
tartare of Mediterranean sea red tuna and murex /
mayer lemon opaline / farm veal thin slice.

–

TT The Cévennes region :
Roasted pork loin tenderloin flavoured
with sage and juniper,
grilled pointy cabbage, crunchy capers.
Stuffed sweet onions.
Sorrel and bette caillette.

–

A selection of Duende cheeses - additional 20€

–

TT Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Menu DUENDE - 205€

Menu TT - 160€

Prices are in euro, including taxes.
The allergens list of each dish is available upon request

LE GRAND

DESSERT

Macaronade Rouge :
fondue de rhubarbe au miel de pays,
glace à la menthe.

L'Enfer :
gelée d'olives noires,
bavaroise au safran, framboises enrobées
d'un sirop de poivron rouge,
guimauves à l'encre de seiche.

Cerises confites :
frangipane à l'Amaretto, glace réglisse,
mousse de café.

Tout fraise :
Crème anglaise au sésame, sorbet, coulis.

Gelée et crème de citron,
cubes de burrata, cristal de vent.

Parfait chocolat Jivara, pâte calisson ;
caramel décuit à la Carthagène.
Tartelette de coulis de cassis.
Biscuit soufflé Manjari, ganache Aguarani.
Cassate pistache.

Croquant glacé verveine.
Tuile muscovado.
Simone à l'anis.

LE GRAND

DESSERT

Macaronade Rouge :
slow-simmered rhubarb with local honey,
mint ice cream.

L'Enfer :
black olive jelly,
saffron bavaroise, raspberries coated
with a red pepper bell syrup,
marshmallows coloured with cuttlefish ink.

Preserved cherries :
frangipane with Amaretto,
licorice ice cream, coffee mousse.

Tout stawberry :
Black sesame seeds custard,
strawberry sorbet and coulis.

Lemon jelly and cream,
burrata cheese cubes, cristal de vent.

Jivara chocolate parfait, calisson paste ;
caramel reduced with Carthagène.
Blackcurrant coulis small tart.
Manjari chocolate souffleed biscuit,
Aguarani chocolate ganache.
Cassate flavoured with pistachio.

Frozen verbena croquant.
Muscovado sugar tuile.
Simone perfumed with anise.