

# Château de Roussan

CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

## *La carte Août 2021*

### ENTRÉES

- Crevettes premium x6 aioli	15€
- Couteaux en persillade	15€
- Huitres de Bouzigues n°3 x6	15€
- Tempura de fleurs de courgettes à la menthe sauce thaï	23€
- Gravlax de saumon roulé, agrume, gingembre, aneth	19€
- Foie gras de canard mi cuit aux fruits secs, chutney de poires, pommes, oignons doux et toasts chauds	29€
- Œuf parfait aux algues (salicornes et wakamé) sauce mousseuse au haddock	15€
- Tempura de volaille (famille Pons) condiment fruits curry piment	21€

### PLATS

- Pastilla de lapin et foie gras, romarin, amandes, épices	29€
- Dos de cabillaud cuit vapeur à l'asiatique	26€
- Epaule d'agneau de Provence confite 36h parfumée massala, et légumes farcis	32€
- Légumes farcis à la provençale 100% végétal	20€
- Queue de lotte pochée dans sa nage safranée, wok de légumes	29€

### DESSERTS

- Crème brûlée safranée aux framboises	12€
- Baba au rhum	12€
- Tarte citron meringuée	12€
- Myrtilles / Crumble / Herbes	15€
- Chocolat / Café / Poire / Cardamome	17€