

# Château de Roussan

CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

## *La carte Octobre 2021*

### **ENTRÉES**

- Ceviche de daurade royale au citron vert et gingembre 16€
- Foie gras de canard extra poêlé, poires et coings caramélisés, jus de porto 19€
- Noix de saint jacques poêlées en coquilles, girolles et butternut 18€
- Courge blueberry en marmelade et mousseuse, gomasio, oeuf parfait, girolles 16€

### **PLATS**

- Epaule d agneau de Provence confite au raz el-hanout, petits farcis 28€
- Colvert rôti pour 2 personnes, jus court, tartine d'abatis, butternut aux agrumes, poêlée de girolles 59€/2
- Filet de daurade royale, huile vierge, nage de pistou 20€
- Petits farcis provençaux 16€

### **DESSERTS**

- Crème brûlée safranée 9€
- Baba au rhum 9€
- Fondant au chocolat 75% 9€