

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€
- Filet de daurade royale, huile vierge, nage de pistou 20€
- Petits farcis provençaux 16€
- Lièvre à la cuillère, foie gras poêlé, purée de céleri boule 36€
- Pigeon des costières rôti, purée de céleri, girolles, jus de pigeon
Le Demi 22€
Entier 32€

DESSERTS

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