

# Château de Roussan

CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

*La carte Septembre 2021*

## ENTRÉES

- Huitres de Bouzigues n°3 x6	15€
- Tempura de fleurs de courgettes à la menthe sauce thaï	23€
- Foie gras de canard mi cuit aux fruits secs, chutney de poires, pommes, oignons doux et toasts chauds	29€
- Œuf parfait, lentilles, haddock, wakamé	15€
- Longe de thon Akami à température, féroce d'avocat	23€
- Raviole de homard bleu en bisque	39€

## PLATS

- Pastilla de lapin et foie gras aux amandes	29€
- Cigare de magret de canard à la menthe	23€
- Filet 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€
- Filet de rougets barbets, nage au pistou	29€
- Ris de veau de coeur meunière, haricots coco, bisque de homard	43€
- Homard bleu rôti, haricots coco, vierge	en demi 39€ en entier 75€

## DESSERTS

- Crème brûlée safranée aux framboises	12€
- Baba au rhum	12€
- Tarte citron meringuée	12€
- Tarte amandines / figues noires	12€