

Château de Roussan

CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

Menu 50€

ENTRÉES

- | | |
|--|-----|
| - Huitres de Bouzigues n°3 x6 | 15€ |
| - Tempura de fleurs de courgettes à la menthe sauce thaï | 23€ |
| - Œuf parfait, lentilles, haddock, wakamé | 15€ |

PLATS

- | | |
|---|-----|
| - Cigare de magret de canard à la menthe | 23€ |
| - Légumes farcis à la provençale 100% végétal | 20€ |
| - Filet de rougets barbets, nage au pistou | 29€ |

DESSERTS

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