

Château de Roussan

MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS 100€
CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

Août 2021

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

- Tempura de fleurs de courgettes à la menthe sauce thaï
- Foie gras de canard mi cuit aux fruits secs, chutney de poires, pommes, oignons doux et toasts chauds

PLATS

- Dos de cabillaud cuit vapeur à l'asiatique
- Pastilla de lapin et foie gras, romarin, amandes, épices

DESSERT au choix

- Pink lady et ananas en tatin
- Tarte citron meringuée
- Tropézienne « Maison Gaillardet » à la fleur d'oranger ou au chocolat ou aux framboises