

Château de Roussan

MENU DÉGUSTATION
CUISINE PAR PIERRE LOUIS POIZE

Huître Joséphine au gin et citron vert

Longe de Thon Akami à Température, féroce d'avocat

Foie gras de canard poêlé aux fruits secs, chutney de poires

Raviole de homard breton dans sa Bisque

Epaule d'agneau de Provence confite 36h parfumée massala
et légumes farcis

Dessert au choix

100€

Tous les mets à la carte peuvent être remplacés par ceux affichés dans
le menu