

Château de Roussan

MENU EPICURIEN 69€
(ENTRÉE, PLAT ET DESSERT AU CHOIX, OU À LA CARTE)

CHEF JULIEN KOSCIELNY

Juillet 2021

MISE EN BOUCHE

ENTREE

- Truite confite / Tomate Cerise / Gel vinaigre de fleur de sureau / Framboise / Piment d'Espelette €24
- Foie gras mi-cuit / Confit d'olives noires / Citron confit / Poudre de brioche toastée 24€

PLAT

- Queue de lotte / Courgettes longue de Nice / Pickles de cerise / Jus anisé 41€
- Veau cuit à basse température / Pickles de carotte aux effluves de café / Jus de shiitakés perlé au beurre de noisette 35€

FROMAGE (supplément)

- Nuage de camembert rôti à la sarriette / Condiment à la pomme / Brioche toastée aux noix / salade verte 14€

DESSERT

- Abricot fumé / Mousse safran / Biscuit amandes / Elixir d'abricot 16€
- Figue rôtie / Mousse feuille de figuier / Citron jaune 18€

MIGNARDISES