

Château de Roussan

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

CHEF JULIEN KOSCIELNY

Juin 2021

MISE EN BOUCHE

ENTREE

- Petit pois / Coques / Vinaigre de fleur de sureau / Crémeux de coces 22€
- Foie gras mi-cuit en feuille de figuier / Artichauts à la réglisse "brûlée" gel de Jagenmeister 24€

PLAT

- Turbot rôti au beurre de cacao / Asperges blanches jus d'arêtes perlé à l'huile de capucine 39€
- Magret de canard fumé puis rôti sur peau / Betterave Condiment ail noir / Jus de canard au porto 34€

FROMAGE (supplément)

- Chèvre travaillé, cerise brioche noisette, charbon végétal 14€

DESSERT

- Framboise / Verveine / Pistache / Piment d'espelette 16€
- Chocolat noir 70% / Truffe Tuber Aestivum / Noisettes bois de bouleau 18€

MIGNARDISES