

Restaurant le Poète Disparu

Pour débiter...

Amuse-bouche

- ❁ *Bisque d'étrilles flambée au cognac, bruschetta au beurre de gambas et espuma à la rouille* 25€
- ❁ *Terrine de foie gras de canard, miroir muscat vanille, confit de kumquat et focaccia moelleuse* 25€
- ❁ *Makis de poireaux rôtis au nori, gravlax de saumon à la betterave, vinaigrette à l'huile de sésame grillé* 23€

Pour suivre...

- ❁ *Navarin d'agneau du poète disparu, épaule de onze heures en croûte d'aïoli, légumes glacés et jus de cuisson aux épices* 31€
- ❁ *Trilogie de canard, cuisse confite en samossa, filet basse température miel citron, escalope de foie gras poêlée et petit farcis à ma façon* 33€
- ❁ *La marée selon les arrivages et l'inspiration du chef* 31€

Pour finir !




- ❁ *Big macaron aux agrumes, Lemon curd au yuzu, suprême d'oranges et sorbet artisanal à la mandarine* 13€
- ❁ *Dôme de nougat glacé au miel cathare et aux cacahuètes caramélisées, purée de fruits rouges* 13€
- ❁ *Meringue craquante, ganache au chocolat noir et fève de tonka, coulis de mangue et glace artisanale à la noix de coco* 13€
- ❁ *Assiette de fromages affinés* 11€

Menu : Amuse bouche, entrée, plat et dessert 54€
Accord mets et vins en supplément : 15€ les 2 verres ou 21€ les 3 verres




Restaurant le Poète Disparu

To get started...





Appetizers

-  *Bisque of velvet crab flambéed with cognac, bruschetta with prawn butter and rouille espuma* 25€
-  *Duck foie gras terrine, vanilla muscat mirror, candied kumquat and focaccia* 25€
-  *Makis of leeks roasted with nori, salmon gravlax with beetroot, toasted sesame oil dressing* 23€

To follow...

-  *The "poète disparu"'s lamb stew, Eleven hours shoulder in an aioli crust, glazed vegetables and spices cooking juices.* 31€
-  *Trilogy of duck, confit leg in samossa, low-temperature cooked filet glazed with honey & lemon, pan-fried escalope of foie gras and small stuffed "à ma façon"* 33€
-  *The tide according to the arrivals and the inspiration of the chef* 31€

To finish !

-  *Big citrus fruits macaron, lemon curd with yuzu, orange supreme and artisanal mandarin sorbet* 13€
-  *Dome of nougat glazed with Cathar honey and caramelized peanuts, purée of red fruits* 13€
-  *Crunchy meringue, dark chocolate and tonka bean ganache, mango coulis and artisanal coconut ice cream* 13€
-  *Plate of ripened cheeses* 11€

*Menu : Appetizer, starter, main course and dessert 54€
Wine and food pairing supplement: 15€ for 2 glasses or 21€ for 3 glasses*