

**Dîner à 4 mains – Menu à 35 € par personne**

Vendredi 21 septembre 2018



Le Chef de l'Oustau de la Mar, **Jacques Gahaz**, accueille le Chef **Stephan Paroche** du restaurant Cicada, la table gastronomique du Hameau des Baux (hôtel 5 étoiles au Paradou). Ils vous proposent tous les deux un dîner à 4 mains à l'occasion des **Vendanges Etoilées**

*Amuse-bouche*

Haddock, crème de moutarde à l'ancienne et pickles d'oignons rouge

*Haddock, grain mustard cream and red onions pickles*

*Entrée*

Carpaccio de Daurade Royale au fenouil et à la coriandre,  
vinaigrette citron vert et grenade

*Sea Bream Carpaccio with fennel and coriander, lime and pomegranate vinaigrette*

*Plat*

Dos de Cabillaud sur l'idée d'une bourride, sauce corail d'oursin et ail noir

*Codfish cooked like a Bourride, with sea urchin sauce and black garlic*

*Dessert*

Croustillant Chocolat et amandes

(dacquoise amande, croustillant praliné, pâte à bombe chocolat noir et glaçage croquant)

*Chocolate and almond crisp*

*Ou (or)*

Tarte aux Pommes rôties

(vanille de Tahiti, huile d'olive béruguette, chantilly vanille mascarpone à la fleur d'oranger)

*Roasted Apple pie*

