



AUBERGE DU VIEUX PUIITS Fontjoncouse: restaurant de Gilles GOUJON dans le top 10 des meilleurs cuisiniers du monde, Meilleur restaurant du monde par Tripadvisor, 3 Etoiles Michelin, 5 Toques au Gault&Millau ...



La terrasse.



La salle principale.



3 beurres différents: au piment d'Espelette, à l'huître et à la betterave. Exceptionnel.



Amuses bouches, mais chacun éclate avec des saveurs rares.



Huître Tabouriech perlée, fumée au bois de hêtre en gelée de son eau.



Différentes variétés de tomates avec un sorbet tomate basilic.



Arrivée de L'oeuf poule « Carrus » pourri de truffes mélanosporum.



sur une purée de champignons



et truffes râpées à table





Accompagné de sa briochine tiède et capuccino à boire.



Le filet de rouget barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cébette en « bullinada », écume de rouille au safran.





Ecume de rouille au safran préparée à table.



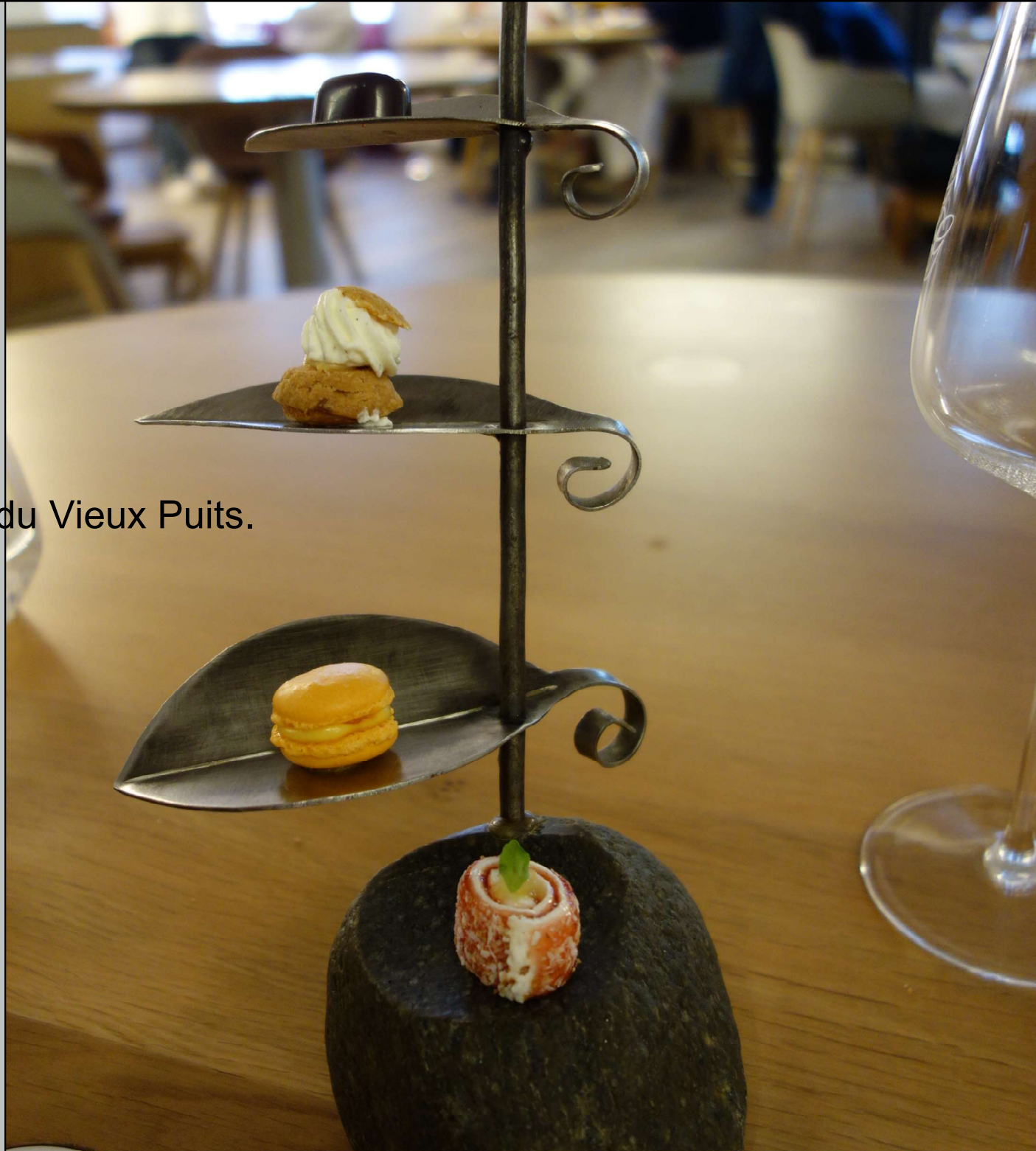
Selle d'agneau « el xai catalan » en fines feuilles croustillantes, brochette de b eatilles, cassolette en « rougette » estivale aux poivrons



Chariot de fromages, affinés surtout des Corbières...mais aussi d'ailleurs.



Sorbet de clémentine en peau semi confite, suprême en tartare, feuillantine au chocolat et crème pralinée pistache.



Les Mignardises du Vieux Puits.