

MENU PIERRE GAGNAIRE

Langouste bretonne Royale cardinalisée –
mousseline de courgette jaune au citron, émulsionnée à l'huile d'amandon ;
navet kabu, pousses de capucine, lait ribot.
Suc de carotte, morceaux modestes, arroche rouge.
Tartelette d'amandes coquillages, sommités de chou-fleur au persil plat.

Crèmeux d'araignée de mer :
huître Legris, murex, vernis, morue, cocos de Paimpol, haricots verts.
Glace huître au plancton, algues sauvages des côtes du Croisic, salicornes, encornets.

Pavé de bar de ligne enrobé d'une feuille de seiche à l'encre, poché à four doux –
tétragones, artichauts poivrades et poutargue.
Sauce de daube de poulpe relevée de Cognac X.O.

Coeur de thon rouge de Méditerranée laqué d'un jus d'orange au curcuma,
bouillon d'escabèche de sardine ;
girolles, oignons nouveaux grillés, oignons rouges compotés.

Steak de tomate –
ris d'agneau griotté au shiso vert | voile de poivron vert | chou pointu.
Chantilly de foie gras de canard truffée.

Agneau de Lozère
Tranche de selle rôtie basilic pourpre et origan ;
aubergine zébrée | confiture de piquillos et framboises.
Pommes cracottes fumées.
Velouté de maïs, nectavigne, raisins vitis.
Consommé glacé au Roquefort.

Le grand dessert.

420 €
(hors boissons)

menu servi aux déjeuners et aux dîners



MENU (DU DÉJEUNER) 6 BALZAC

Carpaccio de daurade royale à la fleur de sel de Guérande, purée de chou-fleur ;
saint-jacques taillées, sirop gluant de pamplemousses roses au cerfeuil.

Crevettes Impériales au curry doux ;
potimarron, raisins vitis, velouté Vert.

Crèmeux d'araignée de mer, cristes marines, cocos de Paimpol, tomatillo.

Bouillon marin : algues sauvages des côtes du Croisic, radis et chou-brocoli.

Lieu jaune de ligne rôti à la peau –
fondue d'endives Rouge.

Glace huître au plancton, chou pointu.

Pressé de poularde de Bresse à la verveine –
oignons rouges aux girolles ; sauce Ivoire.

Pot-au-feu glacé : gras de cuisse, vieux Comté, poireau, céleri branche, carotte.

Quenelle de maïs, quartier de céleri-rave, jus de poulet rôti.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

180 € prix net (hors boissons)

Ce menu est servi uniquement aux déjeuners.

LES ENTREES

PARFUMS D'AUTOMNE

Cocotte de foin et de flouve dans laquelle on fume quelques instants un petit céleri-rave farci à la livèche –

marmelade de rhubarbe Vermès, potimarron et royal gala, puntarella.

Raviole d'herbes badigeonnée de vinaigre liqueur, feuilles d'endive ;

bouillon Zezette.

Chantilly de foie gras de canard et chou toscan truffés, betteraves multicolores.

Miroir d'oignon rouge, champignons sauvages.

Damier de thon rouge de Méditerranée et d'eau de riz à l'eau-de-vie de prune ;

condiment Nolpi.

Soufflé de persil plat et gruyère de garde au Génépi, oxalis.

190 €

JARDIN MARIN

Chair de tourteau Turner, saint-jacques d'Erquy taillées, navet kabu.

Gâteau de poireaux, coques au Verjus de raisin vert, glace plancton.

Consommé Marin : aux algues sauvages des côtes du Croisic, vernis, crevettes grises, huître de Cancale.

Riz noir vénéré aux anémones de mer, padrón ;

pistes, cassérons, kokotxas et tripes de morue au vinaigre de calamansi.

Chantilly d'oursin, toast des langues, brandade au Cava.

195 €

HOMARD - HUILES D'OLIVE D'ORIGINE

Petit homard bleu ébouillanté au moment.

huiles d'olives :

La queue en deux services :

Fines aiguillettes à la nacre, chou pointu, mousseline de maïs.

Tronçon enrobé d'une réduction de cidre fermier,

carottes toupies au jus de carotte.

Santa Téa

Morceaux modestes, gelée naturelle des carcasses.

CastelaS

Carré de lait ribot, pourpier, eau de fenouil au shiso vert.

Vernède

Chou farci aux choux ; bisque traditionnelle.

Terras Senhoriais

Radis coraillés du jardin de Monsieur Yamashita.

Marquilliani

196 €

LA MER

LANGOUSTINES

Une grosse saisie dans un beurre noisette à la réglisse, côtes de blette.

Écume de jus de pomme au Calvados.

Tapées au poivre de Tasmanie, Cristalline d'agria à l'ortie.

En scampi, champignons rosés, condiment Amer.

Bouchée pochée à la vapeur ; consommé clarifié, sommités de chou-fleur au curcuma.

Royale, mangue jaune et céleri branche.

Crués à la fleur de sel de Guérande, sirop de betterave rouge, carmine. 230 €

TURBOT

Darne de turbot de ligne saisie doucement au beurre Froment-du-Léon,

terminée en cocotte avec des praires au Collioure blanc Domaine Léon Servant ;

carottes grillées, cornes d'abondance, sarrasin soufflé.

Brioche Noire imbibée du jus de cuisson, pâte de panais au raifort, les bardes.

Salade d'artichaut breton et algues sauvages des côtes du Croisic. 228 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier parfumée à l'ajowan –

elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.

Tiges de salsifis, voile de laitue.

Rognon blanc et amourette, échalote entière, achillée.

Noix de ris dorée, liqueur de noix aux poires.

Cuir grillé Dundee Picky, trévisse.

Moussette aux câpres La Nicchia, jus d'olives noires de Nyons. 195 €

COCHON NOIR DES ALDUDES

Côte de cochon frottée de sauge, d'épine-vinette et de poivre frais du Cameroun.

Elle est rôtie, terminée en papillote avec des lichettes de palette ibérique et des cocos de Paimpol.

Condiment Corinthe . Béchamel au cumin . Confiture de tomate au carvi.

Velouté Eriang : Paris boutons, grenades, figue sèche et coppa corse.

Salade d'oreille et gras de seiche Robert.

Sorbet piquillos, gelée de Jurançon Cuvée Marie 2015. 176 €

CANARD BURGAUD

Filet frotté de poudre de citron noir, rôti avec une branche de laurier et des écorces d'agrumes.

Il est flambé au vieux rhum La Favorite.

Il est taillé en aiguillettes ; elles sont reprises dans un jus clair à l'argouse, déclinaison de navets.

Bourse de datte medjoul.

La peau craquante laquée d'une bigarade aux cassis, mousseline de Belle-de-Fontenay, betterave bigarreau.

Papillons noirs et radis roses. 180 €

LES FROMAGES

Plateaux de six fromages fermiers affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

Pommes Fiffine au Laguiole.

Les condiments :

Beurre Miroir de vin rouge, vinaigre liqueur au cassis, sarasson, amandes et noisettes caramélisées à la fleur de sel.

55 € | personne

105 € | à partager

DESSERTS A LA CARTE

BISCUIT SOUFFLÉ – CRUS DE CHOCOLATS

Biscuit soufflé Cuba, feuille de chocolat Caramelia.

Crème glacée Guanaja.

Ganache Manjari.

Eau Pampelune, granité au bas-armagnac du domaine Jouanda.

Calisson, tiges d'angélique, gelée de rhubarbe Vermès.

Parfait glacé citron, caramel à la fleur de sel.

53€

SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea.

Crème glacée à la vanille Tahaa.

Infusion gélifiée de vanille du Mexique, rubis de groseille.

Tarte de sucre à la vanille de Tanzanie, reine-claude.

Glace royale de vanille et poudre d'aubergine.

Mousse de moka, sorbet Blanc à l'eau-de-vie de sorbier.

61€

AUTOMNE EN DOUCE

Jujubes et raisins vitis givrés, nage onctueuse d'agrumes de Monsieur Vessières ; granité Marquisette.

Figue rôtie en cocotte aux feuilles de figuier, déglacée au Mauzac Rose.

Biscuit savoiano imbibé d'un sirop d'olives noires au miel de lavande.

Panna-cotta amande amère, cristal de vent citron, citron caviar.

Glacé Ardéchois marbré de cassis éclatés.

Pomme reine de reinette coufide, grenades fraîches.

65€

LE GRAND DESSERT

Chantilly coquelicot

Loukoum aux grenades, glace straciatella.

Gâteau citron Sévillan

citron caviar, poire comice.

Figue

praliné d'aubergine, gelée de Macvin, cerneaux de noix.

Macaronade d'ananas aux fruits de la passion,

moutarde de Crémone, ail noir, roquette.

Amande amère

panna-cotta, jujube, gelée de coing.

Rhubarbe de Monsieur Vermès

tulipe à l'orange, nuage de lait ribot au cèdre blanc, maïs frais.

Napolitaine

Marmelade de pamplemousses roses à l'hibiscus, baba bouchon à la liqueur de cassis ;

croquant réglissé au pruneau.

Cassate Chartreuse

chlorophylle de persil, confit de fenouils à l'anis étoilé ;

granité Marquissette.

Chocolat Caraïbes au cèpe

feuille de Cuba, mendiants caramélisés ;

caramel à la fleur de sel de Guérande.

62€

prix net