

MENU PIERRE GAGNAIRE

Tranches d'ormeau de plongée, carpaccio de gras de seiche ;
gold rush et red meat au cidre fermier ;
oignons doux des Cévennes à l'huile de noisette.
Gelée de boeuf ambrée, algues sauvages des côtes du Croisic, chair de tourteau,
racine de capucine.
Laitue farcie de moelle au caviar pressé, perles du Japon au soja millésimé, poutargue grecque.

Saint-Jacques d'Erquy
Corolle badigeonnée d'un suc de clémentine, fondue de trévisse au coing.
Noix croustillante Camilieri, puntarella.
Priestley au champagne brut Perrier-Jouët, salsifis.

Gougeonnette de grosse sole meunière agrémentée de citron caviar –
huître Legris, murex, morue et cocos de Paimpol liés d'une bisque d'oursin.
Kig ha farz, langues d'oursin et vernis.

Rouget au shiso, artichaut breton, champignons sauvages ;
toast Noir de panais à l'ail noir, thon rouge de Méditerranée.

Cocotte de ris de veau jeunes navets et olives vertes de Lucques ;
voile de café, biscuit de foie gras de canard, arbouze.

Aiguillettes de canard colvert en salmis,
ventrèche de cochon noir de Bigorre ;
endives Rouge, topinambours rôtis ; chou vert gratiné, Morteau.
Glace betterave blanche sucrière, chutney potimarron, feuille de reine de reinette.

Le grand dessert.

420 € (hors boissons)
menu servi aux déjeuners et aux dîners

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger, peuvent vous proposer un accord mets et vins. 175€



MENU (DU DÉJEUNER) DE NOËL

Consommé de Noël :

truffe noire Melanosporum, bourse de moelle, paleron de bœuf.

Céleri-rave, poireaux, feuilles et racine de capucine.

Topinambours Périgueux.

Pain figue et noix Demi-Deuil.

Bisque d'oursin au Rancio Voile d'Argile :

Saint-Jacques d'Erquy, coques, couteaux, murex, crosnes, salsifis.

Gelée aux algues sauvages des côtes du Croisic ;

lait ribot, glace Dubarry au plancton, caviar osciètre, coulis des langues d'oursin.

Goujonnette de sole de ligne grillée | grosse langoustine Noire,

crème de parmesan Verte, pousses d'épinard et cresson, gras de seiche ;

trévisse flamme.

Coffre de poularde de Bresse frotté d'écorces d'agrumes et d'ajowan,

rôti au plat avec des herbes aromatiques –

pâte de panais et radicchio ;

voile de clémentine, carottes des sables et lard de Bigorre.

Chou farci des gras de cuisse, foie gras de canard et figatellu,

sirop de betterave rouge à la moutarde de Crémone.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

250 € prix net (hors boissons)

Ce menu sera servi uniquement aux déjeuners
durant le mois de décembre 2024 (du 6 au 21 décembre inclus).

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger, peuvent vous proposer un accord mets et vins. 115€



LES ENTREES

PARFUMS D'HIVER

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

confiture d'arboise du domaine Vallon Secret, pissenlit blanc.

Endive Violine | topinambours rôtis | voile de lait ribot | pâte de coing aux fruits de la passion.

Biscuit Richerenches, lentilles vertes du Puy aux clémentines.

Tranches de pomme bonne-femme sablées de farine torrifiée, miroir d'oignons rouges, betterave gold.

Soufflé de persil plat et gruyère de garde au Génépi, oignon grelot et oxalis. 183 €

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 d'algues sauvages des côtes du Croisic : vernis, crevettes grises, couteaux, huître de Cancale.

Riz noir vénéré aux anémones de mer, padrón ;

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

Bisque d'oursin au whisky tourbé.

Toast de moelle au raifort, brandade de morue et tapioca. 187 €

ADEL L'INCERTITUDE DU POÈTE

Tarte végétale de carotte, feuille de capucine : encornets au citron vert, poutargue.

Pot-au-feu glacé de blanc de poularde de Bresse au Banyuls, mousseline radis noir et chou blanc, puntarella.

Cocotte de foie gras de canard, huître Legris, Montbéliard, jus d'oignon au vadouvan.

Chantilly de Belle de Fontenay, jaune d'œuf confit cinq heures dans un soja millésimé, navet red-meat ;

caviar osciètre.

Tranches de daurade royale au cumin, ormeau de plongée, suc de pamplemousse au cerfeuil.

Millefeuille de truffe noire Melanosporum et crête de coq, pâte de citron. 189 €

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 Maltais.

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.

225 €

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 multicolores du jardin de Monsieur Roy, sarrasin soufflé.

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

Coeur d'artichaut, velouté de radicchio à l'huile de noisettes, tiges de salsifis.

221 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier parfumée à l'ajowan –

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

feuille de laitue, champignons sauvages.

Rognon blanc et amourette, échalote entière, achillée.

Noix de ris dorée, liqueur de noix aux poires.

Cuir grillé Dundee Picky, feuilles de moutarde.

Moussette aux câpres La Nicchia, jus d'olive noire de Nyons.

188 €

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 palette ibérique, figatellu et haricots blancs.

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.

172 €

TRUFFE BLANCHE D'ALBA
SAISON 2024

Consommé Alba : langoustines, cuir de veau, marsala, oignons grelots. Cristalline et crémeux glacé de poire comice au pecorino, champignons rosés.	210 €
Biscuit soufflé au parmesan 24 mois, voile de citron ; roquette aux pignons. Raviole de seiche mascarpone et marron, velouté de courge green d'Hokkaïdo.	195 €
Saint-Jacques d'Erquy Risotto Carnaroli au parmesan 80 mois, noix croustillantes, pousses d'épinard et noisettes torréfiées. Taillées à cru, vernis, jus de clémentine. Priestley : laitue farcie de cornes d'abondance, navet boule d'or.	235 €
Pressé de poularde de Bresse au Moscato d'Asti, arrosé d'un beurre moussoux, sauce Ivoire. Cocotte de topinambours aux cèpes, jus de viande blanche. Castelfranco : pissenlit blanc, radicchio et puntarella, chiffonnade de mortadelle ; pointe de balsamique 25 ans d'âge.	280 €
Cassate à l'orange, gelée d'agrumes de Monsieur Vessières ; un trait d'huile d'olive ardente Santa Téa. Chantilly coco, feuille de meringue, stracciatella. Infusion onctueuse de réglisse Amarelli, olive kalamata confite. Panettone doré, pralin à la fleur de sel. Marron glacé Maison au cassis.	80 €
Le menu truffe blanche pour l'ensemble des convives.	630 €/personne prix net

LA CARTE GIBIER

Nous essayons de maintenir la tradition ancestrale de la chasse. Bien sûr, adieu alouette, grive, bécasse et ortolan... de la chasse abusive, sont nés les interdits. Il est bien révolu ce temps où, lorsque j'étais en apprentissage, les bons soyeux Lyonnais du quartier de l'opéra venaient «contrôler», avant qu'ils soient cuisinés, l'état satisfaisant de leurs gibiers chassés le dimanche précédent. Cependant, les pièces que nous avons choisies avec soin sont toutes d'origine française et devraient vous donner quelques belles émotions...

CANARD

Marbré de colvert et de foie gras de canard, voile de cèpe ; vinaigre liqueur – feuille d'endive, radicchio, chou rave à l'huile de noix, nougatine.
Gelée naturelle, cèpes crus.
Chutney, velouté de betterave blanche, une lichette de munster.



170 €

FAISANE

Consommé crémé de poule faisane au champagne Perrier-Jouët brut ; tiges de salsifis, cubes de Sauternes, knödel de pain de seigle, chou vert braisé.
Suprême pistaché en fines aiguillettes, pétales de panais.
Caillette Richerenches, mâche et kale croustillant.

155 €



PERDREAU

Perdreau gris bardé de lard de Bigorre, rôti à la chanson.
Choux rouges aux raisins blonds.
Eau de coing à l'eau-de-vie de houx.
Toast Sologne.
Nid de cracottes, kimchi.

165 €

CHEVREUIL

Selle de chevreuil poêlée cannelle et poivre de Sarawak, fumée quelques instants aux aromatiques sous une cloche de chocolat amer – quartiers de fruits et légumes du moment, pancetta de sanglier.
Sauce Diane au rhum ambré.
Sorbet Rouge, arbouses du domaine Vallon Secret, condiment Maltais.
Une tasse de thé puer-fuzi-zhuan millésimé.

180 €

LIÈVRE

| Râble de lièvre piqué de lard, à la goutte de sang, déglacé à l'eau-de-vie de sorbier – chou pommé voilé de poudre d'amande, marmelade d'agrumes.

| Gras de cuisse traité à la royale, héliantis.
Tuile de cassis, red meat et oignons grelots.

| Tourte feuilletée traditionnelle – tombée de salades amères aux églantines.

Sorbet ananas | papaye à la cardamome, mousses de kaki.

190 €/personne (pour deux personnes)



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 à l'Armagnac 1995 du domaine Marquestau.

Calisson, tiges d'angélique, gelée de coing.

Parfait glacé citron, réduction de Rancio.

53€

SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea.

Crème glacée à la vanille Tahaa.

Infusion gélifiée de vanille de Papouasie-Nouvelle Guinée, caramel à la fleur de sel de Guérande.

Tarte de sucre à la vanille de Tanzanie, mousse de moka.

Royale vanille du Mexique, truffe blanche d'Alba ;

glace stracciatella à l'eau-de-vie de sorbier.

65€

AGRUMES DU MAS DES ROSES

Tangelo frais, glace Blanche.

Carpaccio d'agrumes cuisinés.

Blood lime givré, parfait aux oranges confites au Grand Marnier.

Gâteau Sévillan, grenades et feijoa ; granité curcuma et gingembre.

Feuilleté nougatine, crème d'Isigny légèrement amère.

Eau de feuilles de yuzu, litchis de la Réunion.

Sorbet géranium rosa.

65€

TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Cassate à l'orange, gelée d'agrumes de Monsieur Vessières ; un trait d'huile d'olive ardente Santa Téa.

Chantilly coco, feuille de meringue, stracciatella.

Infusion onctueuse de réglisse Amarelli, olive kalamata confite.

Panettone doré, pralin à la fleur de sel.

Marron glacé Maison au cassis.

80€



LE GRAND DESSERT

Eau de rose

litchis de la Réunion, loukoum coquelicot, stracciatella.

Gâteau Sévillan

olive noire de Nyons confite, citron caviar, poire comice et grenades.

Gelée de Macvin

praliné, datte medjoul, noix, salsifis.

Macaronade de chocolat lacté du Vietnam

ananas caramélisé aux baies roses, roquette ;

moutarde de Crémone à l'ail noir.

Napolitaine

gelée de coing, pâte de coing aux fruits la passion ;

Cristal de vent au pruneau.

Algues sauvages des côtes du Croisic

glace caramel à la fleur de sel de Guérande, reine de reinette au jus de pomme ;

dentelle de sarrasin, mousse de lait ribot.

Infusion onctueuse de clémentine

biscuit marron ardéchois, vanille de Tahiti, confiture de mûre.

Voile de main de bouddha

agrumes du Mas des Roses, cassate à la Chartreuse verte.

Chocolat

mousse Cuba, eau de cacao Pampelune, mendiants, perles de Cognac X.O. ;

opaline au sésame noir.

62€

prix net