

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

automne | 1 |

Amandes | couteaux | murex | œufs de saumon organique.

Liebig de colinot au plancton.

Voile d'eau de mer, navet daikon, pousses du jardin de Monsieur Pil.

Crevettes grises, haddock, hareng fumé, dentelle de seigle.

Rouelle et morceaux modestes de langouste royale pochés au beurre du Froment du Léon,
carotte au suc de carotte.

Chantilly d'artichaut maco au cidre fermier, chair de tourteau.

Carré de lait Ribot au sarrasin, ortie à la livèche.

Pavé de bar de ligne grillé, terminé à four doux, reine de reinette au curry doux.

Feuilles de capucine et de granny smith, soupe d'oignons doux des Cévennes.

Royale d'oursin, les langues, cocos de Paimpol et sommités de chou-fleur,
algues sauvages des côtes du Croisic.

Girolles pieds de mouton, ris de veau doré, tête de veau croustillante.

Trévisse, oseille aux noix ; sirop de betterave rouge au raifort.

Canard croisé rôti entier avec des bâtons de cannelle –

le filet est repris dans un jus à l'eau-de-vie de houx ;

chou vert grillé, marmelade de choux rouges au genièvre, vuleta et figatellu.

Condiment Ferdinand, tuile de chocolat amer.

Le grand dessert.

325€ prix net (hors boissons)

Notre chef sommelier, Patrick Borrás, peut vous proposer un accord mets et vins tenant compte de vos goûts. 135€

CARTE

ENTREE

AUTOMNE

Soufflé au Gruyère de Garde –
glace betterave blanche.

Bourse de filet de bœuf Yosuke | caviar osciètre,
eau de betterave rouge au raifort, anguille fumée.

Oignon doux des Cévennes Stanza.

Bouillon forestier : gnocchi coriandre, navet kabu.

Escargots petits gris à l'achillée | opaline cassis au poivre noir de Sarawack,
moelle gremolata.

135 €

LA PECHE

LANGOUSTINE

Cristalline au poivre noir de Tasmanie, carotte des sables.

Grosse langoustine saisie dans un beurre à la réglisse puis enrobée
d'une réduction de bière Mor Braz, navet boule d'or.

Bouchée pochée à la vapeur, velouté livèche | ortie.

Royale au ginseng, céleri-rave.

Tartare, consommé clarifié aux perles du Japon.

189 €

TURBOT

Darne de turbot rôtie, terminée sur un lit de palourdes à la fleur de thym serpolet –
poireaux de pleine terre grillés, champignons sauvages ; jus de cuisson du poisson émulsionné.

Les bardes | eau de concombre à l'aneth, fenouil, puntarella.

Pomme de terre Anna.

155 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier parfumée de carvi –
elle est poêlée à la casserole, déglacée à l'absinthe –
laitue braisée, lardo con magro.

Amourette Frigoulette.

Rognon blanc, échalote confite, spaghetti Maison.

Oreille croustillante aux câpres, gribiche.

165 €

LES FROMAGES

Plateaux de six fromages affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

Pommes Dauphine au Laguiole, fudge au cumin.

Les condiments :

Beurre lie-de-vin.

Pâte de ñoras.

Raisins à la liqueur de vinaigre.

Sarasson.

Noisettes caramélisées à la fleur de sel.

Un verre de Porto Graham's Tawny (10 ans d'âge).

55 € | personne

105 € | à partager

GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Tiges d'angélique de Marais Poitevin | abricot moelleux.
Baselle, mousseline de citron, sirop gluant de grenade.

Gelée et pâte de coing, éclats de caramel au cumin ;
granité de Crémant (domaine Hautes Terres).

Poire comice et dattes fraîches, raisins vitis labrusca givrés,
Pistache de Sicile.

Pain de Gênes imbibé Limoncello et Grappa, stracciatella cèdre blanc,
feuille de pâte d'amande | noisettes et amandes caramélisées.

Marron ardéchois, déclinaison de mûre.

Ganache Guanaja pamplemousse rose au miel de sapin,
nuage de cacao à la vanille Tahaa,
pétales Mélissa et Panama.

Réglisse Amarelli, café Giamaica à l'Amaretto,
pâte de pruneau d'Agen.

Cassate Chartreuse, herbes aromatiques.

65 €
prix net