

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

automne | 2 |

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.

Saint-Jacques d'Erquy, cocos de Paimpol et sommités de chou-fleur, bisque d'oursin.

Royale d'oursin, les langues, algues sauvages des côtes du Croisic.

Champignons sauvages, 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, sirop de betterave rouge au raifort,
anguille fumée.

Oignon doux des Cévennes Stanza.

Bouillon d'automne : gnocchi coriandre, navet kabu.

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

153 €

CANARD

Marbré de foie gras d'oie et de canard sauvage, voile Forestier ;
vinaigre liqueur de griottes, pointe d'airelles, cèpes.

Gelée naturelle, sorbet Rouge fumé.

Caillette Richerenches, endive et radicchio

144 €

LA PECHE

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.

162 €

LA TERRE

AGNEAU DE L'AVEYRON

Carré d'agneau rôti à l'origan – pétales de panais à l'ail noir, gousses d'ail de Lautrec.

Selle | fressure | Corinthe.

Ris et rognon, crumble à l'anis étoilé, salsifis.

Mousseline de topinambour.

Haricots tarbais, Roquefort, chorizo.

148 €

LIÈVRE EN TROIS SERVICES

| 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'orange, églantines et prunelles.

| Gras de cuisse traité à la royale, héliantis.

Tuile de cassis, red meat et oignons grelots.

| Tourte feuilletée traditionnelle –

choux rouges au poivre sauvage d'Assam.

149 € | pers
pour deux personnes

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.

55 € | personne

105 € | à partager