

Le fil de notre cuisine est construit depuis toujours autour d'artisans, de pêcheurs, de maraîchers, de vigneron, d'éleveurs qui par leur exigence et leur savoir-faire nous apportent le meilleur de la saison.

Merci à eux pour ces merveilles que nous recevons chaque matin.

MENU ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

Thon rouge laqué | vernis | murex | brandade de rouget.

Celtus et sommités de chou-fleur.

Gelée de boeuf.

Crevettes impériales des bassins de Marennes-Oléron, poire au pamplemousse rose, feuilles de capucine.

Kig ha farz, carpaccio de seiche.

Lait Ribot | sarrasin, chair de tourteau, pamplemousse thaï aux fruits de la passion.

Mousseline de féra, navet glaçon | fanes pilées ; crème de caviar osciètre.

Bouillon d'herbes : giroles, poireaux brûlés, gnocchi de parmesan, tétragone, cuir de veau.

Chantilly de butternut, persillade de grenouilles, jeunes panais aux graines de moutarde noire.

Sauce Poulette.

Huître Legris, couteaux, coques, encornets, poivrons verts.

Feuille de chou pommé, tartare d'algues sauvages des côtes du Croisic.

Tranche de bar de ligne pochée à four doux

jus de carotte au vinaigre 20 ans d'âge Martin Pouret

déclinaison de cèpes.

Velouté d'ortie | puntarella à l'absinthe : eau de concombre piquante, radis.

Bourse de ris de veau aux noix relevée d'angostura.

Fines aiguillettes de canard sauvage relevées d'une pointe de whisky tourbé,

ventrèche et boudin de cochon noir de Bigorre, suri-rava,

betterave bigarreau et cristal de vent betterave rouge.

Crème glacée de maïs, chutney d'automne.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

335 € (hors boissons)
menu servi aux déjeuners et aux dîners

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger peuvent vous proposer un accord mets et vins. 165€



MENU 6, BALZAC

Mousseline de féra, navet glaçon | fanes pilées ; crème de caviar osciètre.

Bouillon d'herbes : girolles, poireaux brûlés, gnocchi de parmesan, tétragone, cuir de veau.

Chantilly de butternut, persillade de grenouilles, jeunes panais aux graines de moutarde noire.

Sauce Poulette.

Huître Legris, couteaux, coques, encornets, poivrons verts.

Feuille de chou vert, tartare d'algues sauvages des côtes du Croisic.

Tranche de bar de ligne pochée à four doux

jus de carotte au vinaigre 20 ans d'âge Martin Pouret

déclinaison de cèpes.

Fines aiguillettes de canard sauvage relevées d'une pointe de whisky tourbé,

ventrèche et boudin de cochon noir de Bigorre, suri-rava,

betterave bigarreau et cristal de vent betterave rouge.

Crème glacée de maïs, chutney d'automne.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

165 € prix net (hors boissons)
menu servi uniquement aux déjeuners

LE DÉJEUNER

Cocktail de poche

Bœuf

Gelée ambrée : huître | gingembre, royal gala, feuille de granny smith.

Toast de moelle et puntarella, boudin noir basque, mousseline d'ortie.

Bourse dans le filet, radis noir | cacahuètes, betterave rouge fumée.

Jus de daube, moules d'Espagne, maquereau, pieds de mouton.

Cecina | vuletta, pâte de chataîgne, topinambours croustillants.

Brandade de rouget de roche safranée.

Velouté de coco de Paimpol, carottes.

Poularde de Culoiseau –

suprême farci sous la peau forestière ;

fondue d'oignons rouges aux citrons confits.

Pot-au-feu de gras de cuisse aux poireaux brûlés, butternut.

Chantilly au raifort.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

120 € prix net (hors boissons)
menu servi uniquement aux déjeuners

LES ENTREES

L'AUTOMNE

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants un petit céleri-rave farci –
Violine d'automne au piment béarnais fumé.

Soufflé betterave rouge et gruyère de garde, raisin liqueur ;
glace betterave blanche au raifort.

Escargots petits gris et cornes d'abondance à la Diable, toast de vesce.

Royale de cèpe.

Anguille laquée, salsifis aux noix.

165 €

JARDIN MARIN

Infusion de fenouil à l'aneth, velouté onctueux de panais, fines tranches de thon rouge
badigeonnées d'huile d'olive Vernède, pousses et fleurs du moment.

Tartare marin, bette maritime.

Gratin de riz noir vénéré | anémone de mer rôtie, déglacée au vinaigre de calamansi,
amandes coquillages, vernis.

Marinière de coques : glace huître au plancton, salicornes, crevettes grises.

Gambas de Palamos, brandade crémeuse | kokotxas | tripes de morue.

Timbale de pistes, cassérons, padron, râpée de navet.

158 €

ADEL L'INCERTITUDE DU POÈTE

Crevettes impériales et Paris boutons.

Caviar osciètre – chou rave, lentilles vertes du Puy, feuille de capucine.

Jaune d'œuf de marans poché cinq heures dans un soja millésimé,
carottes toupies au jus de carotte, chantilly Belle de Fontenay.

Foie gras de canard – une mousseline radis noir et chou blanc au Perrier-Jouët brut,
pot-au-feu glacé de blanc de poularde de Culoiseau, sot-l'y-laisse
aux graines de moutarde noire.

Millefeuille à l'oseille, berce, copeau cru | citrons confits au persil plat.

Raisins vitis à la mélasse de caroube, cube Rouge.

Attereau de crête de coq, chou kale croustillant.

181 €

ENSUITE

LANGOUSTINE

Cristalline au poivre de Tasmanie, pâte de coing.

Une grosse saisie dans un beurre noisette à la réglisse, celtus ;
mousse de bière Mor-Braz.

Bouchée pochée à la vapeur, côtes de blette et haddock.

Crème prise, ginseng.

Consommé clarifié, taillées crues, julienne de rosés. 192 €

TURBOT

Darne de turbot de ligne rôtie, terminée sur un lit de tellines à la fleur de thym serpolet –
gras de cuisson iodé, praires, girolles, carmine.

Les bardes | eau de concombre à l'aneth | haricots cocos de Paimpol.

Pomme de terre Anna, algues sauvages des côtes du Croisic. 175 €

SAINT-JACQUES - TOURTEAU - OURSIN

Corolle de Saint-Jacques, chair de tourteau liée d'une infusion de yuzu frais.

Grosse noix croustillante, suc de clémentine, brunoise de radis multicolores.

Flan d'oursin au vieux malt, graines de sarrasin.

Langues d'oursin, brocolito, crêpe épaisse de blé noir.

Endive Erquy ; Priestley. 167 €

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau frottée de carvi –

elle est poêlée à la casserole, déglacée à l'absinthe ;
crème de maïs, voile de laitue.

Légumes du moment de Monsieur Yamashita.

Rognon blanc Dundee-Peecky, feuilles de moutarde.

Oreille, spaghettini aux câpres La Nicchia.

Amourette Frigoulette, échalote confite. 166 €



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...

Pierre Gagnaire TT

CARTE GIBIER

CANARD

Marbré de foie gras d'oie et de canard sauvage, voile de cèpe ; vinaigre liqueur de griottes – feuille d'endive, radicchio, nougatine.

Gelée naturelle, betterave blanche.

Munster chantilly, chutney.

135 €

FAISANE

Consommé crémé de poule faisane au champagne Perrier-Jouët brut ;

tiges de salsifis, cubes de Sauternes, tofu maison au sésame noir.

Suprême pistaché en fines aiguillettes, pâte de pruneau | pétales de panais.

Caillette Richerenches, chou rave.

129 €

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, farce à gratin Sologne.

Nid de cracottes, kimchi.

145 €

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, colonnata.

Sauce Diane au rhum ambré.

Sorbet Rouge à l'argouse, condiment Corinthe.

Une tasse de thé puer-fuzi-zhuan millésimé.

148 €

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'orange.

| Gras de cuisse traité à la royale, héliantis.

Tuile de cassis, red meat et oignons grelots.

| Tourte feuilletée traditionnelle –

églantines et prunelles sauvages.

Sorbet ananas | papaye à la cardamome.



pour deux personnes 305 €

LES FROMAGES

Plateau de six fromages fermiers affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

FiFine au Laguiole, fudge.

Les condiments :

Beurre lie-de-vin.

Vinaigre liqueur au cassis.

Sarasson.

Noisettes caramélisées à la fleur de sel.

55 € | personne

105 € | à partager

DESSERTS A LA CARTE

BISCUIT SOUFFLE – CRUS DE CHOCOLAT

Biscuit soufflé Cuba au Bas-Armagnac du Domaine Jouanda, feuille de chocolat Caramelia.

Crème glacée Guanaja . ganache Manjari.

Macaronade Equateur, déclinaison de cassis.

Panna-cotta Amarelli, griotte.

48 €

SOUFFLE – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea, crème glacée à la vanille Tahaa.

Loukoum et infusion de vanille du Mexique.

Tarte de sucre à la vanille de Tahiti, yaourt de brebis maïs et citron vert.

Feuille de vanille de Madagascar, sorbet poire.

48 €

FRUITS DU VERGER

Tatin de pomme royal gala –

crème épaisse au Calvados.

Déclinaison de poires : velouté au macvin, crémeux aux noix, rôties.

Croquant glacé Forestier, suc de cidre fermier.

Marmelade de pamplemousse rosé | cédrat | grenades ; sorbet Granny Smith.

Fleur de Pink Lady à l'hibiscus, gelée de pomme.

52 €

LE GRAND DESSERT

Nyons

Infusion onctueuse d'olives noires de Nyons, raisins vitis, figue de Solliès et grenades.
Granité champagne Perrier-Jouët.

Vanille Tahaa

Glace, guimauves, loukoum, glace Royale et sirop à la vanille ; chantilly coquelicot.

Texturé

Velouté de kaki au miel de montagne, jus gluant de pamplemousse rose à la mélisse,
diamants, cube de sésame noir, pâte d'amande, cristal de vent.
Écume et brunoise de céleri branche.

Enfer d'automne

Bavaroise avocat et lait de coco au citron vert, parfait pistache de Sicile,
rubis d'hibiscus, concombre à l'Izarra, mendiants caramélisés, navet kabu.

Ardéchois

Crème de marron | crème pain d'épices, tout cassis.

Macvin

Tarte Macvin ; mousseline de pruneau.

Crus de chocolat

Biscuit Latour

feuille de Caramelia | feuille de réglisse Amarelli.

Panna-cotta réglisse Amarelli, crumble de coing.

Café

Cassate moka, poires rôties.

Mousse café, éclats de caramel au cumin.

58 €
prix net