

MENU PIERRE GAGNAIRE

Thon rouge de Méditerranée badigeonné d'un sirop de légumes aigres-doux,
crèmeux d'araignée de mer.

Chair de tourteau ; courgettes Yamashita à l'estragon ;
glace lait ribot l caviar osciètre.

Pâte de caviar beluga aux navets kabu ;
gelée d'agrumes au champagne Perrier-Jouët.

Homard bleu

Consommé clarifié brûlant :
girolles, côtes de blette, chou pointu à l'ortie, cocos de Paimpol ;
biscuit de foie gras de canard, amandes fraîches, noisette torréfiée.

Rouelle rôtie, couteaux, moules de Giol et mousserons des prés.
Bisque au Cognac X.O.

Petit rouget cuit entier au four sur un lit de sel ;
oignons cébettes, oignons rouges, olives vertes de Lucques ;
poêlée d'encornets croustillants.
Jus de bouillabaisse aux padrón.
Tripe, kokotxas, murex et morue ;
sauce Aigues-Mortes.

Blanc de saint-pierre en tandoori saisi au beurre noisette ;
coques et haddock ; sommités de chou-fleur, navet glaçon ;
algues sauvages des côtes du Croisic.

Selle d'agneau de Lozère enrobée d'une farce épicée aux herbes d'été –
pesto praliné, artichauts poivrades ;
coulis de tomate du Vésuve (été 2025).

Grenaille de Noirmoutier, radis cerise rouge et carotte toupie Rouge enrobés d'un sirop
de betterave rouge moutardé ;
les abats cuisinés.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

435 € (hors boissons)
menu servi aux déjeuners et aux dîners

Patrick Borrás vous propose un accord mets et vins. 180€



MENU 6 BALZAC (MENU DU DÉJEUNER)

Melon d'eau, melon jaune, pastèque, tomates cerises, culatello, gambero rosso.

Eau de tomate à l'anis étoilé.

Granité basilic.

Carré de lait ribot glacé d'un sirop de betterave rouge légèrement moutardé, arroche rouge ;
betterave bigarreau, carotte toupie enrobée d'un suc de carotte, ratte de Noirmoutier au cresson.

Chair de tourteau et encornets au beurre nantais, chou pointu.

Huître spéciale David Hervé, tartare de maquereau, épinards grillés ;
jus d'escabèche de sardine.

Brioche vapeur enrobée d'un voile de lard blanc de Bigorre ;
mimolette, céleri branche et cébettes.

Daurade de Méditerranée pochée à l'huile d'olive du moulin Bajolle –

brandade de morue à l'ail noir ;

navet kabu du jardin Yamashita, haricots verts, haricots beurre et jeunes salades.

Bisque d'étrille en tasse.

Ballotine de poulette de Culoiseau frottée de sarriette –

praliné de noisette aux herbes fraîches, mousserons des prés ;

riz noir vénéré croustillant.

Oignon doux des Cévennes ;

gras de cuisse | piquillos | olives vertes | chorizo, émincé d'artichauts poivrades.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

190 € prix net (hors boissons)

Ce menu est servi uniquement aux déjeuners

Carafe de champagne Perrier-Jouët brut Blanc de Blancs. 135€

Patrick Borrás peut vous proposer un accord mets et vins. 95€



CARTE

ÉTÉ

Cocotte de foin, flouve odorante et quartier de citron, dans laquelle on fume quelques instants un artichaut poivrade enrobé de lard blanc de Bigorre, un émincé – tomates jaunes du Vésuve (été 2025), julienne de radis cerise.

Damier de thon rouge de Méditerranée l'eau de riz à l'eau-de-vie de prune ;
pâte de pois chiche au curry vert.

Cannelloni transparent de fruits et légumes crus aux herbes fraîches ;
un trait d'huile d'olive Piero TT.

Biscuit de foie gras de canard, truffe blanche d'été ;
mousse de lait arabica.

Infusion forestière, mousserons des prés.

Soufflé persil au vieux Comté du Fort-Saint-Antoine, celtus ;
crème aigre au Génépi.

183 €

JARDIN MARIN

Grosses gambas de Palamos macérées à l'amontillado, Liebig de piquillos safrané ;
navet kabu du jardin de Monsieur Yamashita, padrón.

Consommé d'algues sauvages des côtes du Croisic :
vernis, amandes coquillages et maquereau de Méditerranée, glace au plancton.

Coques et huître de Pen Bron au Verjus de raisin vert, galette de lait ribot.

Riz noir vénéré lié aux anémones de mer, relevé d'un trait de vinaigre de Banyuls ;
pistes, cassérons, kokotxas et tripes de morue, gelée de piment d'Espelette.

Brandade de morue à l'encre, corolle de haddock, graines de sarrasin.

Bisque d'étrille.

186 €

HOMARD - HUILES D'OLIVE D'ORIGINE

La queue en deux services :

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

Sorbet Blanc, mousseux de pêche.

Toscane
Santa Téa delicato

Corse
Moulin Marquilliani

Tronçons enrobés d'un suc de cidre fermier, carottes toupies
au jus de carotte.

Toscane
Santa Téa forte

Morceaux modestes, gelée de tomate.

Steak de tomate Otti, amandes fraîches et groseilles.

Bisque traditionnelle, gnocchi de rattes du Touquet coraillé.

La vallée des Baux - CastelaS
cédrat

fenouil

piment d'Espelette

191 €

LA MER

LANGOUSTINES

Crues à la fleur de sel de Guérande, condiment Crunchy.
Dim Sum à la vapeur –
infusion Brûlante : Zam-Zam, betterave gold, perles du Japon.
Tapées au poivre de Tasmanie, abricot, Cristallines d'agria.
En scampi ; Sketchup, feuilles de capucine.

Une grosse saisie dans un beurre noisette à la réglisse Amarelli ;
cime di rapa, Paris boutons au parmesan, rosés.
Royale en tandoori.

235 €

TURBOT

Darne de turbot de ligne saisie doucement au beurre Froment-du-Léon,
terminée en cocotte avec des praires au vin de Voile d'Argile de la Rectorie –
girolles, oignons rouges et couteaux ;
pétales d'oignons blancs de Roscoff, spaghetti de mer.
Sauce Ivoire.
Bouillon Zezette, cocos de Paimpol, les bardes.
Brioche Noire imbibée du jus de cuisson.

226 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier parfumée de nigelle et de carvi –
elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe ;
feuille de laitue l'amourette ; morilles et petit épeautre du pays de Sault.
Rognonade d'échalote entière, achillée.
Noix de ris dorée enrobée d'un jus de veau à l'angostura ;
navet daïkon, raisins de Smyrne.
Cuir Dundee Picky, feuilles de moutarde.
Moussette aux câpres La Nicchia, jus d'olive noire de Nyons.

188 €

CANARD

Coffre de canard de Challans enveloppé de poudre de cacao, fumé quelques instants
aux aromatiques sous une cloche de chocolat amer –
fines aiguillettes rosées laquées d'une bigarade aux cassis, quartiers de fruits et légumes
de nos maraîchers.
Grenaille de Noirmoutier Rouge, betterave rouge bigarreau.
Caillette vendéenne.
Jus de cerise à l'amandon de pruneau, sorbet Noir.

181 €

LES FROMAGES

Plateaux de six fromages fermiers affinés par Bernard Antony.

Salades amères à l'huile de noix, arbouse.

Vinaigre liqueur.

Pommes Fiffine au Laguiole.

Les condiments : beurre Miroir de vin rouge, confiture de Christine Ferber, sarasson.

Amandes et noisettes caramélisées à la fleur de sel.

70 €

DESSERTS A LA CARTE

BISCUIT SOUFFLÉ – CRUS DE CHOCOLATS

Biscuit soufflé Cuba au Bas Armagnac du domaine Marquestau,

feuille de chocolat Caramelia.

Crème glacée Guanaja.

Ganache Manjari.

Cannelloni de grué.

Fondant Dulce, voile de Cuba ;

eau Pampelune aux câpres La Nicchia.

Cocktail Chanchamayo au jus de cerise.

67 €

SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea.

Crème glacée à la vanille Tahaa.

Infusion onctueuse de vanille de Tanzanie, fondue d'oseille au miel du moment.

Opaline de pralines roses, gel de vanille du Mexique au Mezcal.

Tarte sucre à la vanille de Madagascar, tiges caramélisées ;

mûres et cassis.

Panna-cotta à la vanille de Papouasie, suc de Banyuls de la Vallée des Abeilles,

amandes Polignac.

75 €

L'ÉTÉ EN DOUCE

Émincé de pêches blanches infusées dans un sirop à la tagette passion,

granité de Rancio de la Vallée des Abeilles.

Brunoise d'abricots cuits dans un coulis d'abricot relevé d'une pointe d'eau-de-vie d'abricot.

Nougat glacé framboises et poivrons rouges au safran, amandes fraîches.

Mousseux de pêches jaunes à la sève de kitul, sorbet citron I yaourt de brebis.

Petit baba poché dans un sirop Negroni, rhubarbe valentine ;

chantilly coquelicot.

75 €

LE GRAND DESSERT

Mochi à la pistache de Sicile
émincé de pêches blanches pochées dans une infusion de verveine.

Gavotte muscovado
Myrtilles enrobées d'un caramel de pomme au ginseng.

Voile d'herbes fraîches, loukoum à la Chartreuse verte
angélique du marais Poitevin, fenouil, concombre et groseille à maquereau.

Panna-cotta à l'amande amère, amandes fraîches
riz soufflé, opaline d'eau-de-vie de poire au Curaçao, perles de cristal de vent.

Rhubarbes Vermès
mira et fraises du moment, mousseux valentine ;
biscuit Blanc coquelicot.

Cerises et figues confites au Banyuls de la Vallée des Abeilles
glace à la réglisse Amarelli, mousseline de citron ;
râpée de parmesan.

Zucchettino
framboises et poivrons rouges confits au safran, olives noires de Nyons.

Graffitis
sirop à l'hydromel de la Grenouillère
gelée de cassis
sirop d'arabica.
Abricot à la mûre.

Macaronade Cuba, amandes caramélisées
marmelade de pamplemousse rose, glace Guanaja ;
ganache Chanchamayo.

70€
prix net