

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 bœuf 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 aux figes.

Noix croustillante Camilieri, puntarella.

Priestley au champagne brut Perrier-Jouët, cerfeuil tubéreux.

Gougeonnette de grosse sole meunière agrémentée de citron caviar –
huître Legris, murex, morue, légumes d'hiver liés d'une bisque d'oursin.

Kig ha farz, langues d'oursin et vernis.

Rouget aux noisettes

velouté de panais truffé, éclats de châtaignes au jus de viande.

Bouillon des arêtes émulsionné au parmesan, toast Noir aux poireaux.

Cocotte de ris de veau jeunes navets et olives vertes de Lucques ;

voile de café, biscuit de foie gras de canard, arbouse.

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 gold rush.

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) 6 BALZAC

Carpaccio de daurade royale, noix de Saint-Jacques d'Erquy ;
sommités de chou-fleur, crosnes, confiture d'airelles, ail noir ;
jus de cresson.
Consommé de boeuf kobé.

Filet de sole meunière
cornes d'abondance | figatellu | endives.
Marnière de coques au thym citron.

Bisque d'oursin au vieux malt : encornet farci, murex, Paris boutons ;
topinambours au beurre demi-sel Froment-du-Léon.
Gelée aux algues sauvages des côtes du Croisic, glace plancton.

Coffre de poularde de Culoiseau frotté d'écorces d'agrumes et d'ajowan,
rôti au plat avec des herbes aromatiques – lard de Bigorre
pâte de panais, radicchio et carottes des sables ; voile de clémentine.
Chou farci des gras de cuisses, foie gras de canard,
sirop de betterave rouge à la moutarde de Crémone.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

180 € prix net (hors boissons)

Ce menu est servi uniquement aux déjeuners

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger, peuvent vous proposer un accord mets et vins. 95€



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 –

cornes d'abondance, pissenlit blanc ;

confiture d'arbose du domaine Vallon Secret.

Endive Violine | topinambours rôtis | voile de lait ribot | pâte de coing aux fruits de la passion, crosnes et lard fumé.

Biscuit Richerenches, lentilles vertes du Puy aux clémentines.

Pomme bonne-femme, sablé de farine torréfiée, betterave gold ;

miroir d'oignons rouges.

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.

Velouté de radicchio à l'huile de noisette, brocolito.

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 €

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 straciatella 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€

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