MENU PIERRE GAGNAIRE

Thon rouge de Méditerranée, mangue verte et pamplemousse thaï ;
manigodine.
Gelée d'agrumes au champagne Perrier-Jouët ;
potimarron kabocha, bettes marines et cordifole.
Chair de tourteau et castel franco enfermés dans un voile de lait ribot,
algues sauvages des côtes du Croisic.
Velouté de chou-fleur ; pâte de caviar beluga I caviar oscietre ;
paillettes d'algues nori.

Noix de saint-jacques d'Erquy et crevettes grises croustillantes ;
haddock et coques de Pen Bron, radis daïkon et poireaux piquants.

Petit rouget du Grau-du-Roi saisi à la plaque –
oignons cébettes, oignons rouges, olives vertes de Lucques ;
poêlée d'encornets.
Jus des arêtes aux padrón.
Sauce Aigues-Mortes : tripe, kokotxas, murex et morue.

Bisque d'oursin :
huîtres boudeuses, cèpes, lentilles vertes du Puy.
Clam : langues d'oursin, céleri branche, amande torréfiée.

Consommé forestier aux feuilles de kumbawa :
moelle, laitue farcie de queue de bœuf, carotte violette, feuilles d'endive, figatellu,
cube de wagyu.

Coffre de colvert rôti aux aromatiques d'hiver –
le filet est repris dans un beurre noisette agrémenté de raisins muscat,
déglacé au whisky tourbé puis enrobé de lard blanc de Bigorre poivré ;
foie gras de canard, artichaut camus, arroche rouge, baies de sureau ;
sorbet betterave rouge forono, kimchi Maison, chioggia.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

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

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

MENU 6 BALZAC (MENU DU DÉJEUNER)

Tartare de denti, maquereau et thon rouge de Méditerranée ;
fine tranche de foie gras de canard ;
jus gluant de pamplemousse rose au piment Serrano.
Brioche vapeur enrobée de ventrèche de lard de Bigorre, épinards grillés à l'oseille.

Huître boudeuse David Hervé au gingembre frais, crème de Comté ;
sirop de betterave rouge.
Chair de tourteau, noix de saint-jacques d'Erquy, radis piquant, navet glaçon.
Priestley de saint-jacques, crevettes impériales, côtes de blette.

Velouté de kabocha aux citrons confits, topinambours rôtis au radicchio, girolles,
chantilly de betterave blanche moutardée ;
oignon doux des Cévennes.

Coffre de poulette Culoiseau frottée de curcuma frais –
le filet est taillé en fines aiguillettes, déposées sur un pesto praliné de noisette.
Sifflets de salsifis au suc de carotte ;
riz noir vénéré au jus.
Gras de cuisse Jim Harrison, arroche rouge et énoki.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

190 € prix net (hors boissons)
Ce menu est servi uniquement aux déjeuners
Durant tout le mois de décembre, il sera remplacé par le menu festif de Noël à 265€ hors boissons

Carafe de champagne Perrier-Jouët brut Blanc de Blancs. 135€
Patrick Borras peut vous proposer un accord mets et vins. 95€

CARTE

AUTOMNE ROUGE

Cocotte de foin, flouve odorante et quartier de citron, dans laquelle on fume quelques instants une betterave rouge forono farcie d'oignons rouges, puis enrobée de lard blanc de Bigorre – sirop Rouge, grenades, cerneaux de noix.
Chantilly de foie gras de canard au Banyuls rouge de la Vallée des Abeilles, mousse de lait arabica ; chutney d'automne.
Infusion Forestière parfumée au rau-rãm, côte de blette rouge.
Tarte sablée de carottes toupies, radis et oreille de cochon à l'huile de noisette ; feuilles de sucrine du jardin de Tom.
Damier thon rouge de Méditerranée I eau de riz à l'eau-de-vie de prune ; pâte de pois chiche en tandoori. 183 €

JARDIN MARIN

Grosses gambas de Palamos macérées à l'Amontillado, Liebig de piquillos safrané ; radis chandelle du feu, jeunes pousses.
Consommé d'algues sauvages des côtes du Croisic : coques et huître de Pen Bron, aiguillettes d'ormeau de plongée, foie gras de canard.
Riz noir vénéré lié d'anémones de mer, un trait de Verjus de raisin vert, gelée de piment d'Espelette, kokotxas de merluchon ; pistes, casserons et tripes de morue.
Vernis, amandes coquillages et maquereau de Méditerranée pochés dans une bisque d'étrille.
Soufflé d'herbes au vieux Comté du Fort-Saint-Antoine, corolle de haddock ; crème d'huître au plancton. 186 €

SAINT-JACQUES-TOURTEAU-OURSIN

Noix de saint-jacques taillées à cru assaisonnées de mélasse de kitul au yuzu, langues d'oursin ; pissenlit blanc.
Consommé de bœuf au genièvre, bettes marines.
Flan d'oursin, algues paillettes, graines de sarrasin torréfiées.
Chair de tourteau, pamplemousse thaï et mangue verte ; infusion onctueuse de citronnelle.
Noix de saint-jacques croustillantes enrobées de lard de Bigorre, mousseline de betterave blanche ; écume de bière ambrée à l'eau de mer.
Bisque d'oursin au vieux malt, crosnes. 202 €

LA MER

LANGOUSTINES

Crues à la fleur de sel de Guérande, condiment Maltais, feuille de gold rush.
Tapées au poivre de Tasmanie, purée d'ortie, Cristallines d'agria.
Croustillantes ; aubergine, perilla, capucines.
Dim Sum à la vapeur –
infusion Brûlante : Zam-Zam, betterave gold, perles du Japon.

Une grosse saisie dans un beurre noisette à la réglisse Amarelli ;
Paris boutons au parmesan, rosés.
Royale au curcuma frais de la Guadeloupe. 238 €

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 blancs de Roscoff, jeunes poireaux, couteaux.
Sauce Ivoire.
Bouillon Zezette, cocos de Paimpol, les bardes.
Brioche Noire imbibée du jus de cuisson. 226 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Noix de ris de veau rôtie au beurre mousseux, déglacée devant vous d'un trait
d'eau-de-vie de poire et d'absinthe ; jus amer au ginseng –
cèpes, poire williams et câpres La Nicchia.
Emincé de rognon et petit épeautre du pays de Sault au poivre de Madagascar, feuille de laitue.
Tranche Blanche de quasi parfumée d'origan, salades amères aux abricots moelleux.
Blanquette de cébettes et oignons grelots ; chou farci aux choux.
Cuir Vert, girolles. 188 €

CANARD

Coffre de canard de Challans enveloppé de poudre de cacao, fumé quelques instants
sous une cloche de chocolat extra bitter d'Afrique du sud –
fines aiguillettes rosées, laquées d'une bigarade aux cassis ;
quartiers de fruits et légumes de nos maraîchers.
Pommes mitraille, betterave bigarreau ; la peau laquée.
Caillette vendéenne.
Jus de carotte rouge sang à l'amandon de pruneau, sorbet Noir. 181 €





LA CARTE CHASSE

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...



CANARD

Marbré de foie gras d'oie et de canard sauvage, voile de Côteaux du Layon,
Château de Plaisance 2023 ;
vinaigre liqueur . feuilles d'endive à l'artichaut, cerneaux de noix craquants.
Gelée de plume, râpée de radis noir, sirop gluant de pamplemousse rose.
Velouté de betterave blanche :
betterave chioggia, betterave bigarreau, Morteau. 172 €

FAISANE

Ballotine de faisane truffe noire et foie gras de canard ;
chutney d'automne, pissenlit blanc.
Consommé crémé au champagne Perrier-Jouët brut :
pamplemousse thaï, mangue jaune et verte, champignons sauvages.
Glace topinambour, kimchi Maison, éclats de châtaigne. 167 €

PERDREAU

Perdreau gris bardé de lard blanc de Bigorre, rôti –
il est déglacé à la chanson avec un trait de marc de Bourgogne.
Les suprêmes sont déposés sur une marmelade de choux rouges aux raisins vitis.
Toast Sologne, rémoulade de céleri-rave au suc de clémentine.
Chantilly de choucroute, pâte de potimarron aux fruits de la passion, lentilles vertes du Puy.
La cuisse moutardée, salade de mâche aux navets fermentés. 180 €

CHEVREUIL

Selle de chevreuil poêlée cannelle et poivre de Sarawak, puis enrobée d'un beurre noisette
cassé de lie de vin –
crème de panais, prunelles, gold rush, bellota Joselito 80 mois.
Civet d'épaule à la Diane, gnocchi d'agria, arbouses du Domaine Vallon Secret.
Nid de cracottes, chou pommé voilé de poudre d'amande.
Sorbet Rouge, salades amères.
Une tasse de thé puer-fuzi-zhuan millésimé. 214 €

LIÈVRE

| Râble de lièvre piqué de lard, à la goutte de sang, beurre de cuisson relevé
d'une pointe d'eau-de-vie d'alisier –
carottes violettes, navets glaçons, condiment Maltais.

| Gras de cuisse traité à la royale, héliantis.
Opaline au poivre de Pondichéry, red meat et oignons grelots.

| Tourte feuilletée traditionnelle –
feuilles de castel franco aux églantines, purée de radicchio.
Sorbet ananas | papaye à la cardamome, compote de pomme et kaki. 195 €/personne
(pour deux personnes)

TRUFFE BLANCHE D'ALBA
SAISON 2026

Consommé Alba : langoustines, cuir de veau, oignons grelots, cubes de marsala.
Cristallines et crémeux glacé de poire comice au gorgonzola doux, champignons rosés. 230 €

Biscuit soufflé au parmesan 24 mois, voile de citron ;
pousses d'épinards.
Raviole de seiche aux oignons doux,
velouté de courge kabocha, noisettes torréfiées. 210 €

Saint-Jacques d'Erquy
Risotto Carnaroli à l'ail doux, tiges de côte de blette ; noix croustillantes.
Taillées à cru, betterave blanche au suc de clémentine.
Priestley, navet de Pardailhan. 240 €

Pressé de poularde de Bresse au Moscato d'Asti arrosé d'un beurre mousseux ;
sauce Ivoire.
Héliantis rôtis, jus de viande blanche.
Castelfranco : pissenlit blanc, radicchio et puntarella, chiffonnade de mortadelle ;
pointe de balsamique 25 ans d'âge. 288 €

Cassate à l'orange, stracciatella ;
un trait d'huile d'olive Piero TT, un tour de moulin de poivre de Madagascar.
Chantilly coco meringuée, crémeux de réglisse Amarelli.
Brioche dorée.
Glace marron à la Grappa, pralin à la fleur de sel.
Gelée et marmelade d'agrumes du Mas des Roses. 85 €

Le menu pour l'ensemble des convives. 795 € / personne
prix net

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, griottes. 67 €

SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE
Soufflé à la vanille Raïatea.
Crème glacée à la vanille Tahaa.
Infusion de vanille de Tanzanie au miel de tilleul, citron vert.
Ananas victoria et aloé-véra enrobés d'un gel de vanille du Mexique au mezcal.
Tarte sucre à la vanille de Madagascar, mousseux de mandarine satsuma.
Sorbet citron jaune à la vanille de Papouasie, suc d'arabica. 75 €

AGRUMES OCCITANS
Tangelo frais, carpaccio de différents agrumes cuisinés.
Cassate glacée feijoas et kumquats, flambée devant vous à l'eau-de-vie de coing,
coulis d'oranges confites.
Soufflé yuzu au gingembre frais.
Citron meyer givré : panna-cotta, sorbet, mousseline, segments de clémentine.
Infusion de feuilles de kumbawa, main de bouddha, glace Blanche brebis.
Baba bouchon imbibé d'un sirop bergamote ;
Banyuls de la Vallée des Abeilles aux grenades. 75 €

TRUFFE BLANCHE D'ALBA
Cassate à l'orange, stracciatella ;
un trait d'huile d'olive Piero TT, un tour de moulin de poivre de Madagascar.
Chantilly coco meringuée, crémeux de réglisse Amarelli.
Brioche dorée.
Glace marron à la Grappa, pralin à la fleur de sel.
Gelée et marmelade d'agrumes du Mas des Roses. 85 €

LE GRAND DESSERT

Cidre fermier onctueux
compote de pomme à la cannelle, tiges de salsifis confites ;
suc d'arabica.

Mochi pistache de Sicile
émincé de poires comice ; sirop de mandarine satsuma.

Confits de main de bouddha, tangelo, pamplemousse rose à l'hibiscus ;
glace au miso blanc I caviar faustrime.

Gavotte muscovado, un trait de bière blanche Parisienne au sucre roux
pâte de coing, groseille cristallisée.

Ananas victoria, angélique du marais poitevin, kaki
chantilly coquelicot au Campari.

Texturé
panna-cotta émulsionnée au géranium rosa
cube Chartreuse . concombre . raisins vitis . loukoum citronnelle .
croquant Dulcey . roquette aux pignons . riz soufflé . meringue.
Sablé.

Glace et cristal de vent à la réglisse Amarelli
eau et mousseline de citron ; éclat de parmesan 40 mois.

Zucchettino d'olive noire de Nyons, tricorne de grenades.
Cassate de marrons ardéchois aux noix, amandes caramélisées, macaronade ;
ganache Cuba au rhum ambré.

70 €
prix net