

MENU PIERRE GAGNAIRE

Thon rouge de Méditerranée, aubergine ;
bavaroise d'araignée de mer.
Gelée d'agrumes au champagne Perrier-Jouët, potimarron kabocha.
Chair de tourteau et castel franco enfermés dans un voile de lait ribot,
tous petits concombres du jardin de Monsieur Yamashita.
Velouté de chou-fleur; pâte de caviar beluga l caviar osciètre.

Homard bleu
Consommé clarifié brûlant :
girolles, côtes de blette, cocos de Paimpol, carotte rouge sang.
Royale d'ortie.

Rouelle rôtie, couteaux et moules de Giol ;
navet kabu, betterave blanche et tétragone.
Bisque au Cognac X.O.

Noix de saint-jacques d'Erquy croustillantes ;
coques de Pen Bron, haddock et algues sauvages des côtes du Croisic,
radis daïkon piquant et mimolette.

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.

Grouse d'Ecosse rôtie entière –
le filet est repris dans un beurre noisette, déglacé au whisky tourbé
puis enrobé de lard blanc de Bigorre poivré ;
artichaut camus, raisins vitis, foie gras de canard ;
sorbet betterave rouge forono, kimchi maison.

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)

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

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

Patrick Borrás 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-râm, côte de blette rouge.

Tarte sablée de carottes toupies, radis cerises et oreille de cochon à l'huile de noisette ;
feuilles de sucrose du jardin de Tom.

Damier thon rouge de Méditerranée l'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 ;

pistes, cassérons, kokotxas 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 €

HOMARD - HUILES D'OLIVE D'ORIGINE

La queue en deux services :

Fines aiguillettes à la nacre, mousseline de maïs ;
fenouil, pomme gold rush et puntarella.

Carré de lait ribot, mousseux de prune.

Toscane Santa Téa delicato

Corse Moulin Marquilliani

Tronçons enrobés d'un suc de cidre fermier, navets glaçons.

Toscane Santa Téa forte

La vallée des Baux

Morceaux modestes, gelée ambrée.

Artichaut camus et celtus coraillés.

Bisque traditionnelle, gnocchi d'amandine.

CastelaS		cédrat	196 €
		fenouil	
		piment d'Espelette	

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.

En scampi, Sketchup ; aubergine, shiso vert, capucine.

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 Zézette, cocos de Paimpol, les bardes.

Brioche Noire imbibée du jus de cuisson.

226 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier frottée d'aromatiques –

elle est rôtie, déglacée devant vous à l'absinthe ;

feuille de laitue l'amourette, petit épeautre du pays de Sault à l'oseille.

Rognonnade d'échalote, achillée.

Noix de ris dorée, enrobée d'un jus à l'angostura agrémenté de raisins de Smyrne.

Le cuir, tomates de nos jardins, 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
sous une cloche de chocolat amer –

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, arbrouses 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)



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, pâte d'orange.

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 €

LA VALLÉE DES ABEILLES

Figue rôtie en cocotte, déglacée au Banyuls de la Vallée des Abeilles – crémeux glacé aux feuilles de figuier, figues sèches et pignons torréfiés.

Émincé de nectavignes infusé dans un sirop à la tagète passion ;

granité de Rancio de la Vallée des Abeilles.

Arlette de poires aux olives noires de Nyons ;

une larme d'eau-de-vie de poire gluante.

Petit baba poché dans un sirop Catalan, pamplemousses roses et poivrons rouges confits ; chantilly Rose.

Crème brûlée aux aromatiques de la vallée, jus de citron au citron caviar ;

yaourt de brebis.

75 €

LE GRAND DESSERT

Cidre fermier au ginseng
tiges de salsifis confites, compote de pomme au Calvados ;
suc d'arabica.

Mochi pistache de Sicile
émincé de poire comice, arbrouses ; sirop de clémentine satsuma.

Voile de pâte d'amande aux grenades du verger de Monsieur Vermès
confiture de figue et prune rouge.

Gavotte muscovado, caramel de bière blanche
pâte de coing, groseilles cristallisées.

Panna-cotta émulsionnée au géranium rosa
riz soufflé, infusion gélifiée de vanille de Tanzanie

Texturé
cube Chartreuse . concombre . raisins vitis . loukoum citronnelle .
croquant Dulcey . angélique du marais poitevin . roquette aux pignons .
nuage coquelicot.

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

Zucchettino d'olive noire de Nyons et poivrons rouges confits au safran
nougatine Noire.

Macaronade Cuba, glace Guanaja
confiture de pamplemousses roses, mendiants caramélisés ;
ganache Chanchamayo.

70€
prix net