

## MENU PIERRE GAGNAIRE

Asperges vertes des Alpilles - asperges blanches de Touraine

Transparent d'asperge verte, rémoulade agrémentée de céleri-rave et citrons confits  
à l'huile d'olive Santa Téa ;

une verte grillée, arroche rouge.

Parfait glacé d'asperge blanche, infusion de tilleul des Baronnie, les pointes au suc de carotte.

Consommé à la livèche, asperges sauvages, gnocchi de parmesan.

Rouelles de langouste royale des côtes bretonnes, oignons de Roscoff au saké Hakushika,  
sauce Turner.

Chair de tourteau liée d'un sirop gluant de pamplemousse rose au cerfeuil, navet kabu,  
rhubarbe Early Victoria.

Bourse de laitue farcie des morceaux modestes au cidre fermier.

Morilles fraîches françaises au vin de Voile d'Argile –

tétragone, côtes de romaine, côtes de blette, échalote entière, polenta blanche.

Pavé de bar de ligne enrobé d'une feuille de seiche à l'encre, poché à four doux –

crémeux d'araignée de mer, huître Legris n°0, Paris boutons ;

algues sauvages des côtes du Croisic.

Murex et vernis au haddock.

Jus de poulpe : thon rouge de Méditerranée et rouget barbet, artichaut poivrade en Barigoule.

Noix de filet de veau fermier du Limousin, raviole d'herbes, ris de veau à l'ail noir.

Chantilly de betterave rouge.

Cocotte printanière : mousserons des prés, fèves et petits pois liés d'un jus en aigre-doux.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

415 €  
(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

Crèmeux d'araignée de mer :

huître de Carnac n°1 pochée dans son eau de cuisson, coques, couteaux, bulots ;  
algues sauvages des côtes du Croisic, radis roses, sorbet rhubarbe Early Victoria.  
Bouillon marin.

Féra du Lac Léman traitée meunière, bourgeons de sapin –  
asperges vertes des Alpilles, morilles fraîches, cébettes.

Goujonnettes de grosse sole de ligne grillée | carpaccio de seiche au citron ;  
cordifole, tétragone relevées d'ail de printemps, artichauts poivrades.  
Consommé de fenouil émulsionné aux anchois demi-sel.

Coffre de pintade de la ferme de Culoiseau rôti aux aromatiques du jardin de Monsieur PII,  
légèrement fumé.

Le filet taillé, voilé d'un crumble d'amande pistaché, oignons de Roscoff, olives de Lucques  
et pommes de terre nouvelles liés d'un velouté de foie gras de canard ;  
sirop de betterave rouge.

Chou pointu | gras de cuisse en aigre-doux | carottes des sables, julienne de chioggia.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

180 € prix net (hors boissons)

Ce menu est servi uniquement aux déjeuners.

## LES ENTREES

### PARFUMS PRINTANIERS

Cocotte de foin et de flouve dans laquelle on fume quelques instants un oignon rose de Roscoff à la livèche –

raviole d'herbes aux nèfles badigeonnée de vinaigre liqueur ;

écume de jus de fraise.

Morilles françaises au café Guatemala, artichauts poivrades, oignons cébettes.

Consommé d'asperge blanche et verte, les pointes taillées, parfait Blanc au caviar osciètre.

l Asperge blanche tiède, jus de pomme gluant, craquant d'avoine ;

asperge verte grillée enrobée de lard de Bigorre, pousses de Monsieur Pil.

Damier de thon rouge de Méditerranée et eau de riz à l'eau-de-vie de prune ;

miroir d'oignons rouges.

Soufflé de persil et gruyère de garde au Génépi, oxalis.

183 €

### JARDIN MARIN

Chair de tourteau Turner, rouelle de langouste royale bretonne ;

fèves, petits pois et chioggia.

Coques pochées à froid au Verjus de raisin vert, coriandre, glace plancton.

Huître de Cancale Boutrais n°0 saisie dans un beurre d'échalote, crevettes grises, poireaux, feuilles d'huître, algues sauvages des côtes du Croisic.

Riz noir vénéré, anémone de mer et piquillos au vinaigre de calamansi ; pistes, cassérons, padrón.

Vernis, haddock et brocoli au raifort.

Brandade crémeuse au Cava, kokotxas et tripes de morue.

189 €

### ADEL L'INCERTITUDE DU POETE

Pot-au-feu glacé de blanc de poulette de Culoiseau au Banyuls, mousseline truffée chou de printemps et navet kabu.

Carpaccio de gambas de Palamos, stracciatella assaisonnée d'un jus d'orange à la moutarde de Crémone, voile de poivron vert, arroche rouge.

Granité de champagne Perrier-Jouët brut à l'hibiscus.

Bouquet de petits légumes d'Eric Roy en Touraine cuits dans une infusion de tilleul des Baronnies, chèvre frais.

Ormeau de plongée, foie gras de canard, coppa corse ;

gold rush au vadouvan.

Millefeuille : pâte de citron à la ciboulette, crêtes de coq, feuilles de capucine.

187 €

## LA MER

### LANGOUSTINES

Une grosse saisie dans un beurre noisette à la réglisse, côtes de blette.

Mousse de bière à l'eau de mer Mor-Braz.

Tapées au poivre de Tasmanie, velouté d'ortie ; cristallines d'agria.

En scampi, champignons rosés, condiment Amer.

Bouchée pochée à la vapeur, consommé clarifié, pois chiches.

Royale, sirop de cidre fermier, graines de sarrasin soufflées.

Crues au fromage blanc relevé de yuzu, opaline aux baies roses.

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 des sables grillées, salicornes, celtus.

Mie de pain imbibée du jus de cuisson, tartare d'algues.

Eau de fenouil émulsionnée, les bardes.

221 €

## LA TERRE

### VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau fermier parfumée à l'ajowan – elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.

Paillasson d'agria | laitue braisée.

Rognon blanc et amourette, achillée, échalote entière.

Noix de ris dorée, condiment Dundee Picky, cubes d'aubergine.

Cuir grillé, riquette au Stichelton.

Mousette aux câpres La Nicchia, jus d'olives noires 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 des lichettes de palette ibérique et des pochas.

Condiment Corinthe . Béchamel au cumin . Confiture de tomate.

Velouté Eriang : figatellu corse, oignons grelots, framboises et figue sèche.

Salade d'oreille et gras de seiche.

Sorbet rhubarbe Early Victoria, gelée de Jurançon Cuvée Marie 2015.

172 €

### CANARD BURGAUD

Filet frotté de poudre de citron noir, rôti avec une branche de laurier et des écorces d'agrumes.

Il est flambé au vieux rhum La Favorite.

Il est taillé en aiguillettes, elles sont reprises dans un jus clair à l'argouse, mousserons Saint-Georges, navets fanes.

Brocolito, dattes medjoul, abricots moelleux.

La peau craquante laquée d'une bigarade aux cassis, betteraves bigarreaux, mousseline de Belle-de-Fontenay.

Papillons noirs et radis roses.



169 €

## 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 relevé d'une pointe de café Guatemala.

Feuille de chocolat Caramelia.

Crème glacée Guanaja.

Ganache Manjari.

Eau Pampelune, granité au bas-armagnac du domaine Jouanda.

Parfait de flouve odorante, caramel à la fleur de sel.

52€

### SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea.

Crème glacée à la vanille Tahaa.

Infusion gélifiée de vanille du Mexique, sorbet Blanc.

Tarte de sucre à la vanille de Tanzanie, fraises des bois au jus de cerise.

Royale de vanille de Madagascar, mousse de lait Ribot.

59€

### MORTAIO A PARTAGER

On concasse des mendiants caramélisés, des biscotti ;

on ajoute de la mascarpone aux agrumes, un trait de Mauzac Rose,

une grosse cuillère de sorbet citron ;

meringue aux abricots moelleux.

Cassate pistache de Sicile, marmelade de fraises et rhubarbe, gelée de voile d'argile de La Rectorie.

Panna-cotta d'asperge blanche.

Rosace feuilletée.

105€

## LE GRAND DESSERT

Loukoum omiza

sirop de ginseng au fenouil, kumquat, granité poireau | Grappa.

Rhubarbe de Monsieur Vermès

compote mira, confiture de fraise, lait Ribot.

Fraises gariguettes

jus onctueux de cuisson, bourse d'abricots moelleux, de dattes et de raisins blonds.

Cassate Chartreuse

banane givrée, chlorophylle de persil, lentilles vertes du Puy.

Fraises des bois

bavaroise au safran, nougatine d'olives noires de Nyons.

Baba bouchon

sirop Negroni, angélique du Marais Poitevin ;  
chantilly coquelicot.

Morilles

fraîches au café, eau de vanille de Tahiti, gelée de Macvin.

Cerises burlat

crème mousseline à la réglisse Amarelli, cristal de vent farci de pâte de pruneau.

Chocolats

sablé cacao | crème d'amande | feuille de Cuba | noisettes caramélisées ;  
caramel à la fleur de sel.

58€

prix net