

## MENU LE DEJEUNER

Cocktail de poche

Pressé de betterave rouge et poireaux au raifort.

Moules d'Espagne, algues sauvages et bette maritime des côtes du Croisic.

Liebig de colineau, gelée de crabe vert, kale et câpres La Nicchia croustillants.

Coques, Paris boutons, patate douce, nombril de Vénus.

Txistorra, poulpe, brocoli Camilleri.

Queue de boeuf à la cuillère, pluma ibérique laqué, moelle ;  
crème de radicchio au Beaufort.

Légumes racines à l'huile de noisette.

Pot-au-feu de gîte, chou vert, choux de Bruxelles, chou-fleur ;  
bouillon lié de lie de Châteauneuf-du-Pape, domaine Giraud.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.



## MENU 6, RUE BALZAC

(servis au déjeuner)

Biscuit de Saint-Jacques | gambero rosso ;  
fondue d'oignons doux de Roscoff au curry vert, champignons rosés.

Raviole de poireaux, algues sauvages des côtes du Croisic ;  
bisque d'oursin, coquillages et lentilles vertes du Puy.

Potimarron aux fruits de la passion | pamplemousse thaï | burrata Rose.

Noisette de biche au genièvre –  
confiture de choux rouges au cassis, salsifis caramélisés.  
Civet de jeune sanglier, voile de lie de vin, crosnes.  
Toast de pain au sarrasin, moelle de boeuf | raisins de Corinthe.

Plateau de fromages fermiers.  
ou  
Quelques desserts Pierre Gagnaire.



## MENU DEGUSTATION

Côte de romaine :

Huître Legris, amandes coquillages, tourteau, foie gras de canard à la vapeur, obione et cristes marines.

Sirop de betterave rouge à la morue.

Tartare d'algues sauvages des côtes du Croisic ; glace Aber-Wrac'h.

Saint-Jacques

Salpicon au plancton, noix croustillante, gnocchi de lentilles vertes du Puy ;

Priestley au caviar osciètre Pétrossian.

Ormeaux de plongée taillés, saisis au beurre noisette poivré – velouté de châtaigne, céleris branches et figatellu.

Bisque d'oursin.

Tartelette de langues d'oursin aux noix.

Pavé de bar de ligne demi-sel poché à l'huile d'olive Santa Tea – fondue de radicchio à l'ail noir ;

feuille de parmesan, crevettes grises et carottes fanes.

Ris de veau caramélisé, gras de seiche, sponge cake Vert.

Brocoli Camilleri.

Rôti de chevreau d'Andalousie parfumé de poivre vert | vadouvan | miel de maquis –

galette Félicia, racines de capucines.

Caillette, feuille de chou vert gratinée, crosnes.

Kimchi Minchul, kale.

Le grand dessert.



## LES ENTRÉES

### PARFUMS DE TERRE

Soufflé de parmesan frais, brunoise de poire et céleri-rave au Mont d'Or.  
Tranche de lobe de foie gras de canard à la vapeur, gelée de coing, painequet de blette aux cornes.  
Oignon doux des Cévennes Stanza.  
Cannelloni transparent de topinambour, artichauts poivrades, escargots Violine.  
Bourse de filet de bœuf français à l'anguille fumée, caramel de calamansi.

### JARDIN MARIN

Consommé d'algues kombu royal, ormeaux, crevettes grises, amandes coquillages ;  
déclinaison de radis.  
Barquette végétale de gambas de Palamos, concombre ;  
sirop de carotte au Cava.  
Tripes, kokotxas de merluchon, œuf de seiche au piment d'Espelette, Guernica.  
Pagre et salicornes en tempura.  
Nage de murex, brandade de morue Verte.

### TOURTEAU – SAINT-JACQUES – OURSIN

Corolle de Saint-Jacques grillée, badigeonnée d'un suc de clémentine à l'argouse,  
voile de lait de coco, Priestley.  
Chair de tourteau liée d'une infusion de yuzu frais, racine de capucine.  
Grosse noix croustillante, purée d'ortie, lard de Bigorre.  
Flan d'oursin au vieux malt, perles du Japon.  
Petite crêpe épaisse de blé noir, langues d'oursin.



## LA PECHE

### LANGOUSTINE

Cristalline au poivre noir de Tasmanie, lardo con magro.

Grosse langoustine saisie dans un beurre à la réglisse, puntarella et crème de panais.

Bouchée pochée à la vapeur de varech –  
soupe de lentilles vertes du Puy ; Liebig.

Royale au ginseng, quinoa rouge.

Tartare à l'eau-de-vie de prune, gel de pamplemousse rose.

### SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –

désarêtée, les filets en goujonnettes sont badigeonnés de cidre Eric Bordelet.

Cubes de tamarillo, riquette.

Beurre de cuisson traité comme un Kientzheim, navets glaçons.

Anémone de mer | riz noir vénéré, cordifole.



## LA TERRE

### VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau parfumée d'ajowan –  
elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.  
Fondue de trévisse à l'huile de noisette, feuille de laitue.  
Rognon croustillant, achillée ; gribiche.  
Cuir de tête de veau, frégola, olives Vernède de Camargue, câpres La Nicchia, tétragone.  
Endive braisée entière au sansho, amourettes.

### COCHON NOIR DE BIGORRE

Noix de cochon rôtie au thym serpolet, terminée en papillote avec un jus d'agrumes à la sauge –  
shiso vert, marmelade de citron, miel d'arbousier à l'ail noir.  
Mortadelle | oreille de cochon | rilette du Mans.  
Boudin noir à l'épine-vinette.  
Cocotte de légumes de Monsieur Pil.  
Condiment Dundee-Peeky.

### CANARD

Coffre de canard de Challans Burgaud enveloppé de poudre de cacao, fumé quelques instants  
sous une cloche de chocolat amer –  
fines aiguillettes enrobées d'une bigarade au cassis.  
Quartiers de fruits et légumes d'hiver.  
Sirop de betterave rouge, sorbet Noir.  
Tourte traditionnelle. (pour 2 personnes)



## LES FROMAGES

Plateaux de six fromages affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.  
Confiture de Christine Ferber.

Pommes Dauphine au Laguiole, fudge au cumin.

Les condiments :

Beurre lie-de-vin.

Pâte de ñora.

Raisins à la liqueur de vinaigre.

Sarasson.

Noisettes caramélisées à la fleur de sel.

Un verre de Porto Graham's Tawny (10 ans d'âge).

## LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Tarte végétale Citron | clémentine | aloé-véra | orange.

Mousseline de riz carnaroli à l'eau-de-rose,  
litchis frais de la Réunion, une pointe de thé matcha.

Marmelade de poires williams et pamplemousses roses ;  
voile de lait au café, grenades, éclats de caramel au cumin.

Pomme d'Amour –  
mangue jaune et granny smith.

Biscuit Blanc –  
marron glacé | coulis de cassis | streuzel.

Arlette, sirop safrané.  
Ananas victoria et fruits de la passion.

Crèmeux glacé pistache de Sicile,  
cube de parfait à la Chartreuse –  
velouté d'avocat au citron vert, sorbet poivron vert.

Glace et cristal de vent Amarelli, gelée de coing,  
loukoum bergamote.

Chocolat hiver 2020.





## LES DESSERTS

### BISCUIT SOUFFLE – CRUS DE CHOCOLAT

Biscuit soufflé Cuba au Bas-Armagnac du Domaine Jouanda,  
crème glacée Guanaja.

Ganache Manjari.

Macaronade Equateur, gelée et pâte de coing.

Panna-cotta Amarelli | Baileys | Kahlúa, feuilles de chocolat Caramelia.

### BISCUIT SOUFFLE – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Tahaa, crème glacée à la vanille de Madagascar.

Loukoum et infusion de vanille Raiatea.

Simone coquelicot, mousseux d'ananas au miel de pissenlit.

Tarte de sucre à la vanille de Tahiti, stracciatella.

### MILLEFEUILLE BRUT

Millefeuille caramélisé au miel Amer du maquis corse –  
mousseline à l'eau-de-vie d'alisier, amandes Polignac.

Fruits d'hiver frais, confits et pochés, granité de citron de Menton  
au Limoncello.

Sorbet mangue jaune, compote de pommes à la cannelle.

