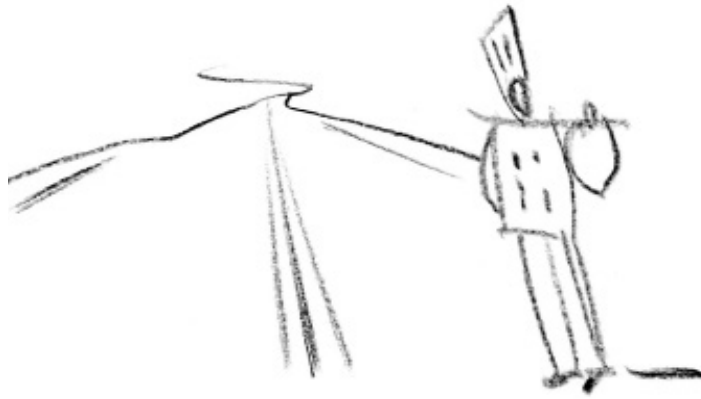


RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE



Carte et menus du 26 juillet au 9 août 2024 inclus





Le fil de notre cuisine est construit
depuis toujours autour d'artisans,
de pêcheurs, de maraîchers,
de vignerons, d'éleveurs
qui par leur exigence et leur savoir-faire
nous apportent le meilleur de la saison.

Merci à eux pour ces merveilles
que nous recevons chaque matin.

Pi Jagneau

LES ENTREES

L'ÉTÉ

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants un petit céleri-rave farci – coulis d'abricot rôti, girolles, ris de veau à l'Angostura.

Cracotte d'artichaut poivrade, lardo con magro.

Royale de cresson, févettes.

Petit lobe de foie gras de canard Stiletto.

Infusion d'herbes : jeunes poireaux, bok-choy, tiges de rhubarbe et d'angélique, riquette ; perle de carotte.

Soufflé de persil et gruyère de garde au Génépi. 190 €

JARDIN MARIN

Pascaline de crustacé, gambas de Palamos à l'Amontillado, voile de poivron vert, noisettes torréfiées.

Huître de Cancale Boutrais : glace au plancton, sirop gluant de pamplemousse rose et Paris boutons.

Pochée à froid au Verjus de raisin vert, coques et coriandre fraîche.

Pistes, cassérons, padrón, riz noir vénéré ; chantilly de piquillos au paprika.

Vernis, haddock et radis au raifort.

Côte de romaine : brandade crémeuse agrémentée d'un suc de Cava, kokotxas et tripes de morue.

Jus de gambas. 195 €

HOMARD - HUILES D'OLIVE D'ORIGINE

Petit homard bleu ébouillanté au moment.

huiles d'olives :

La queue en deux services :

Fines aiguillettes à la nacre, chou pointu, mousseline de maïs.

Santa Téa

Tronçon enrobé d'un beurre au Pineau-des-Charentes, carottes toupies au jus de carotte.

Morceaux modestes, gelée de tomate.

CastelaS

Sorbet pêche blanche, carré de lait Ribot, cordifole.

Vernède

Steak de tomate rôtie ; bisque traditionnelle.

Brites-Aguiar

Haricots verts et mange-tout coraillés.

Marquilliani

189 €

LA MER

LANGOUSTINES

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

Mousse de bière Mor-Braz.

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

En scampi, condiment Piero TT.

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

Crème prise ; sirop de cidre fermier, graines de sarrasin soufflées.

Taillées à 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 Bordeaux blanc Domaine de l'Alliance ; navets fanes, navet kabu, navets glaçon, celtus.

Mie de pain imbibée du jus de cuisson, algues sauvages des côtes du Croisic.

Bardes du turbot, courgette Zapallito.

Haricots blancs borlotti, concombre, cœur de fenouil grillé.

212 €

LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Tournedos de filet veau Orloff –

poêlé au plat et terminé en cocotte avec des rattes du jardin de Tom – il est déglacé au jus de citron cuisiné.

Légumes Yamashita.

Oreille, cuir croustillant, câpres La Nicchia, feuille de chêne rouge.

Rognon blanc Dundee-Peecky.

Amourette Frigoulette, échalote confite.

187 €

AGNEAU

Carré d'agneau de l'Aveyron frotté d'origan –

crumble Vert : ail rose sablé, cébettes, chorizo.

Selle en crépine, condiment Corinthe, oxalis pourpre.

Ris, rognon et panse, daïkon violet.

Consommé oriental ; semoule de blé dur à l'huile d'argan.

Herbes du moment, yaourt de brebis au Roquefort.

175 €

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.

Vinaigre liqueur au cassis.

Sarasson.

Amandes et noisettes caramélisées à la fleur de sel.

58 € | personne

110 € | à partager

DESSERTS

BISCUIT SOUFFLÉ – CRUS DE CHOCOLAT

Biscuit soufflé Cuba au Bas-Armagnac du Domaine Jouanda, feuille de chocolat Caramelia.

Crème glacée Guanaja . ganache Manjari.

Macaronade Equateur, déclinaison de cassis.

Panna-cotta Amarelli, glace de citrons confits.

53 €

SOUFFLÉ – VANILLES D'ORIGINE

Soufflé à la vanille Raiatea, crème glacée à la vanille Tahaa.

Loukoum et infusion de vanille du Mexique.

Tarte de sucre à la vanille de Tahiti, stracciatella.

Feuille de vanille de Madagascar, sorbet Blanc.

61 €

RHUBARBES VERMES - FRUITS ROUGES

Papillote de Goliath à l'angélique, un trait de champagne Henriot Souverain –
glace pistache de Sicile, sucre galabé, tiges de Valentine.

Fraisier à notre façon.

Les fraises natures, chantilly coquelicot.

Compote et gelée de Early Victoria.

Galette tourteau de framboises et poivrons rouges au safran ;

biscuit d'olive Santa Téa aux olives taggiasches, nougatine d'olives de Nyons.

57 €

LE GRAND DESSERT

Pêches

émincées, infusées dans un sirop à la verveine verte du Velay, granité relevé d'une pointe de vinaigre Pouret 20 ans d'âge, miel soufflé.

Fraises

sirop naturel, loukoum et guimauves, mousse coquelicot.

Melon

brunoise de melon à l'angélique du marais poitevin, crème d'amande à l'amande amère, glace de citrons confits à l'Absinthe, voile Calisson.

Framboises

aux poivrons rouges confits, givrées, bavaroise au safran, olives noires de Nyons cristallisées. Eau texturée.

Amarelli

glace et cristal de vent à la réglisse Amarelli, pruneau d'Agen au thé noir, cassis éclatés.

Violette

arlette de rhubarbe Mira, gelée à la violette.

Buren

pistache de Sicile | chocolat Cuba 70%.

Mousseline croustillante de chocolat Vietnam, lait Vénitien.

Aubergine

cassate moka | fine dacquoise, déclinaison d'aubergines, amandes fraîches.

Brousse de Rove

une raviole, figue et myrtilles.

62€

prix net

Cette carte pourra éventuellement être modifiée en fonction des produits disponibles sur le marché.



MENU

6, BALZAC

Stracciatella, girolles, artichauts poivrades, feuille de parmesan ;
pressé de langoustines bretonnes lié d'un gel de groseille.
Coulis d'abricots rôtis.

Féra du Lac Léman
mousseline, poireaux, haricots beurre, cresson.
Bouillon Zézette.
Tranche meunière aux amandes torréfiées, tomate | jus Vert.

Pavé de bar de ligne grillé, poché à l'huile d'olive Bajolle ;
brandade crémeuse de haddock au cerfeuil, anneaux d'encornets à l'ail noir ;
radis roses.

Volaille de Bresse
Suprême frotté aux agrumes, jus de poivrons verts aux herbes, oignons doux des Cévennes
au poivre frais du Cameroun.
Gras de cuisse en gelée, petits pois à l'agastache.
Rattes de Noirmoutier fondantes au foie gras de canard.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

200€ prix net (hors boissons)

Menu servi uniquement aux déjeuners

Ce menu sera susceptible d'être modifié en fonction des conditions climatiques.

*Nous ne travaillons qu'avec des maraîchers responsables, tous les produits de la mer sont sauvages
et les viandes sont issues de filières responsables en termes de qualité et du respect du bien-être animal.*

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger, peuvent vous proposer un accord mets et vins. 115 €



MENU

PIERRE GAGNAIRE

Langouste bretonne Royale cardinalisée, coulis d'abricot au lait fermenté.

Eau de tomate.

Laitue farcie des morceaux modestes.

Pêche blanche, concombre, artichaut.

Gelée de rouget de roche au piment fumé béarnais.

Murex, moules de bouchot, anchois demi-sel, olives Vernède, chèvre du Rove.

Tartare de thon rouge Tikî, fenouil grillé.

Rouget de roche | cristalline d'agria, riz noir vénéré Galice.

Coques, palourdes et couteaux liés d'une crème de caviar osciètre au citron.

Chair de tourteau au beurre Nantais, amandes coquillages, betterave jaune passion, pousses de feuilles de capucine.

Glace huître au plancton, oignons nouveaux et salicornes.

Pavé de bar de ligne poché à l'huile d'olive Bajolle —

Parmentier de haricots beurre et rattes du jardin de Tom.

Carpaccio de seiche, livèche et céleri branche.

Foie gras de canard poêlé, velouté de maïs | velouté de poivron rouge | amarante.

Girôles, navet kabu, amandes fraîches.

Carré de veau fermier frotté de nigelle

on taille une belle tranche qui est laquée d'une bigarade aux cerises ;

feuilles de chêne rouge braisées, lardo con magro.

Rognon à l'Angostura, côtes de blette au curry doux, cuir de tête croustillant.

Le grand dessert.

495 € prix net (hors boissons)

menu proposé aux déjeuners et aux dîners

Ce menu sera susceptible d'être modifié en fonction des conditions climatiques.

Nous ne travaillons qu'avec des maraîchers responsables, tous les produits de la mer sont sauvages et les viandes sont issues de filières responsables en termes de qualité et du respect du bien-être animal.