



Le fil de notre cuisine est construit  
depuis toujours autour d'artisans,  
de pêcheurs, de maraîchers,  
de vigneron, 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<sup>ti</sup> Jagna*

## MENU ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

Noix de Saint-Jacques d'Erquy taillées et brunoise de seiche enrobés d'un Priestley.  
Brocoli au caviar osciètre, algues et pousses sauvages des côtes du Croisic.

Grosse carabiñeros de l'Algarve saisie à la plaque, terminée dans une infusion gluante d'agrumes,  
Crunchy.  
Suc de têtes, mie de brioche aux noisettes.

Marinière de coquillages au plancton  
— coques, couteaux, murex, amandes, vernis —  
radis croquants Yamashita.  
Huître Legris, figatellu, fondue de mâche.

Bisque d'oursin : ormeau, merlan, moules d'Espagne.  
Chou vert braisé, choux de Bruxelles, choux-fleurs multicolores.  
Toast de sarrasin, langues d'oursin, trévisse.

Velouté d'ortie | puntarella à l'Absinthe, eau de concombre relevée de pipérine.  
Granité de champagne Henriot brut Souverain à l'hibiscus.

Noix de ris de veau rôtie, laquée d'une bigarade à l'orange, côtes de blette.  
Chantilly de Belle de Fontenay, cuir de tête de veau croustillant, carottes toupies.

Pâté chaud de poularde de Bresse et foie gras de canard truffé,  
chanterelles et pieds de mouton au jus ;  
pétales d'oignons doux des Cévennes au poivre frais du Cameroun.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

390 € (hors boissons)  
menu servi aux déjeuners et aux dîners

## MENU 6 BALZAC

Huîtres Legris, Paris boutons, mangue verte, puntarella, céleri-rave.  
Granité champagne Henriot brut Souverain, armagnac blanc, hibiscus.

Endive entière farcie d'oignons doux de Roscoff, poireaux grillés, choux-fleurs multicolores.  
Bisque d'oursin dans laquelle on poche une noix de Saint-Jacques d'Erquy.

Gâteau de fromage blanc, écrasée de topinambours truffés, voile de seiche, rosés.  
Tripe de morue, jeunes navets du jardin de Monsieur Roy.

Tout petit gigot d'agneau de lait des Pyrénées macéré au vadouvan –  
il est taillé en fines tranches, chou vert grillé, figatellu.  
Caillettes Burgos, pâte de nōras.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

165 € prix net  
(hors boissons)  
menu servi uniquement aux déjeuners

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



## LES ENTREES

### PARFUMS D'HIVER

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants un oignon doux des Cévennes –

Violine : cerfeuil tubéreux, poire comice, ris de veau à l'angélique.

Bouillon forestier : gnocchi de potimarron à la cannelle, chanterelles, pieds de mouton, lardo con magro.

Nid de cracottes, chou kimchi, cresson.

Gâteau de fromage blanc, betterave blanche, betterave jaune ;  
suc de cidre fermier.

Carottes toupies au jus de carotte, crosnes et kaki.

Soufflé de gruyère de garde au Génépi, cordifole. 180 €

### JARDIN MARIN

Gambas de Palamos crues, velouté onctueux de panais ;  
bette maritime, litchi de la Réunion, pissenlit blanc.

Huile d'olive Picual.

Riz noir vénéré à l'anémone de mer, déglacé au vinaigre de calamansi ;  
couteaux au curcuma frais, côtes de romaine.

Timbale de pistes, cassérons, Paris boutons, amandes effilées.

Coquille de vernis : haddock au raifort, romanesco.

Marinière de coques et bigorneaux, jus de citron vert givré.

Glace et huître Legris au plancton.

Kokotxas et tripes de morue, brandade crémeuse, pétales d'oignons rouges. 178 €

### ADEL L'INCERTITUDE DU POÈTE

Foie gras de canard – rôti | poché au vadouvan, aiguillettes d'ormeau,  
racines et feuilles de capucine, physalis.

Pot-au-feu glacé de blanc de poularde de Culoiseau au Banyuls,  
mousseline radis noir et chou blanc ;  
sot-l'y-laisse aux graines de moutarde noire.

Millefeuille de citrons confits au persil plat, copeaux crus.

Cube Rouge : puntarella | céleri-rave | mâche.

Caviar osciètre – chantilly de Belle de Fontenay : jaune d'œuf poché cinq heures  
dans un soja millésimé, perle d'orange, grenades.

Fenouil grillé, figatellu, crête de coq. 201 €

## LA MER

### LANGOUSTINE

Tapées au poivre de Tasmanie | cristalline d'agria, purée d'ortie.

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

Mousse de bière Mor-Braz.

Bouchée pochée à la vapeur, condiment maltais, pois chiches.

Crème prise, sour cream aux graines de sarrasin soufflées.

Taillées à crues, champignons rosés, consommé clarifié.

219 €

### TURBOT / OURSIN

Darne de turbot de ligne saisie doucement au beurre Froment-du-Léon –

terminée en cocotte avec des praires au Pouilly fumé du Domaine Cailbourdin ;

algues et pousses sauvages des côtes du Croisic, radis red meat.

Tarte de langues d'oursin, de bardes et de concombre.

Bisque dans laquelle on poche un petit chou rave du jardin d'Eric Roy ;

haricots tarbais et poireaux grillés.

208 €

## LA TERRE

### VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau frottée nigelle et carvi –

elle est poêlée à la casserole, déglacée à l'absinthe ;

voile et cœur de laitue braisée, oignons grelots.

Rognon blanc Dundee-Peecky, légumes Yamashita, feuilles de moutarde.

Oreille, spaghettini aux câpres La Nicchia.

Amourette Frigoulette, échalote confite.

183 €

### AGNEAU

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

crumble Vert : ail rose sablé, cébette, pourpier d'hiver.

Selle en crépine, condiment Corinthe, carmine.

Céleri-rave farci des abats.

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

Pousses vertes croustillantes, yaourt de brebis au Roquefort.

172 €

## TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM 2023

### TOURTIÈRE

Bouquet de légumes de Monsieur Roy, poitrine de lard fumée.

Gelée de pomme, Mont d'Or.

Glace poire, noisettes torréfiées.

Mousseline de choucroute, chou vert pommé. 225 €

### RICHERENCHES

Millefeuille oreilles de cochon | foie gras de canard.

Infusion de cèpes.

Crèmeux de betterave blanche, poireaux vinaigrette au sel de Guérande.

Caillette Richerenches, velouté d'épinard au parmesan. 231 €



### SAINT-JACQUES

Damier de noix de Saint-Jacques, bouillon de pot-au-feu.

Noix rôtie, écailles d'agria à la sarladaise ;

mâche, lard blanc de Bigorre.

Céleri-rave de Monsieur Roy braisé, voile haddock | seiche. 252 €

### POULARDE

Blanc de poularde de Bresse en vessie.

Grande feuille de romaine | petit épeautre du pays de Sault aux pignons.

Sauce Demi-Deuil.

Crumble de fleurs de capucine aux agrumes. (pour deux personnes) 296 € / personne

### BLANQUETTE

Traditionnelle blanquette de veau fermier, fines tranches de quasi.

Pétales d'oignon doux de Roscoff, Paris boutons, céleris branches.

Timbale de gnocchi de belle de Fontenay. 281 €



### MONT VENTOUX

Meringue Mont Ventoux.

Mousseline de marron.

Confiture de mûre de Madame Ferber.

Chantilly, rosés.

Cassate au marc des Côtes du Rhône, sablé cannelle.

Granité d'orange sanguine.

68 €  
prix net



## LES FROMAGES

Plateaux de six fromages fermiers affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

Pommes FiFine au Laguiole.

Les condiments :

Beurre Miroir de vin.

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 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, griottes.

50 €

### 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.

57 €

### SOUFFLÉ – TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

Soufflé truffé, crème glacée à la vanille Tahaa.

Pomme gold rush coufide, macaronade.

Parfait moka, tuile de parmesan 40 mois, mâche et puntarella ciselées.

80€

### MONT VENTOUX – TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

Meringue Mont Ventoux.

Mousseline de marron.

Confiture de mûre de Madame Ferber.

Chantilly, rosés.

Cassate au marc des Côtes du Rhône, sablé cannelle.

Granité d'orange sanguine.

68€

## LE GRAND DESSERT

### Cristal Noir

Chiboust, savoiarde, cube moka ;  
eau de cacao.

### Ananas | kaki

Ananas Victoria caramélisé, mousseline de kaki ;  
sorbet Blanc, noix coco torréfiée.

### Salsifis

confits au ginseng coréen | tiges d'angélique.  
Ganache Cuba.

### Agrumes

une marmelade au gingembre, joconde, mousse d'orange sanguine, puntarella.

### Hiver

Quartier de gold rush et raisins blonds curcuma frais et tandoori, fruits de la passion.

### Muscovado

Tarte muscovado Macvin et litchi.

### Amarelli

Brunoise de poire comice, glace et cristal de vent Amarelli.

### Richerenches

Crème de marron truffée, rosés ;  
neige de meringue.

### Caramel aux algues

Carré de lait Ribot, gavotte fripée.

58€  
prix net