

Paris, l'automne...

LES ENTREES

SAINT JACQUES, PÉTONCLES, TOURTEAU

Corolle de Saint-Jacques d'Erquy juste raidie à chaleur vive ; lait d'artichaut.

Chair de tourteau, parfait glacé de brebis.

Infusion de légumes «cerfeuil - menthe poivrée», liée de parmesan.

Une grosse noix grillée au curry madras, sauce mousseline.

Barquette végétale : pétoncles vertes à la croque au sel.

INSOLITE

Navet blanc Buren ; eau de tomate au wasabi, huile d'olive ardente givrée.

Le thon : coeur de thon rouge entrelardé, bonite au poivre de Sarawak, Chiboust au sel de Maldon.

Grosse gambas de Palamos juste macérée à l'amontillado,

farci d'une pâte de piment niora aux cacahuètes, chapelure rouge.

Kokotxas de merluchon, andouille de Vire, ratte confite.

L'AUTOMNE

Médaille de homard bleu mayonnaise : Dominos de concombres au campari.

Cuir de tête de veau, grosses huîtres spéciales et gâteau de foie blond ; éclats de châtaignes.

Mille feuille croquant de mascarpone à l'aquavit, barbe de capucin.

Petits oignons au curcuma, speck, feuille de haddock et oreilles de judas.

LES LANGOUSTINES

En tartare à la mangue verte, feuille de nougatine.

Croustillante, sirop de groseille moutardé.

Poêlée « Terre de Sienne », bouillon de santé.

En mousseline, coco de Paimpol.

Un consommé glacé cendré de caroube.

LA MER

TURBOT ET OURSIN

Tronçon de gros turbot rôti à l'arête.

On lève les filets que l'on termine à la salamandre sur un lit de feuilles de laurier.

Lichettes de foie gras fumé, bellotta, corne d'abondance et paillettes d'algues.

Royale d'oursin et toast dentelle de langues ; jeunes poireaux.

LE BAR

Tranche épaisse de bar de ligne pochée dans une infusion Jodphur ; quinoa et côtes de romaine.

Gnocchi de pois cassés enrobés d'une demi glace de fenouil.

Sorbet d'endive au saké, chiffonnade de raddichio.

Les parures goûteuses traitées comme une rilette.

SAINT PIERRE ET ORMEAU

Blanc de Saint Pierre juste raidi dans un beurre agrémenté de piments oiseau ;

fines aiguillettes d'ormeau assaisonnées d'un jus onctueux d'agrumes à la manzanilla.

Velouté blanc : chou-fleur, panais, topinambour, cerfeuil tubéreux. Chantilly de roquette.

Peau craquante en bigarrade - choux blanc Jacob's.

LA TERRE

L'AGNEAU

Carré d'agneau de Lozère rôti-poché à l'origan, terminé au four avec un croustillant d'herbes fraîches ;

Navets « bouton d'or », radis de plein champs, relevés du gras de cuisson au roquefort.

Noisette de selle grillée « colombo-sumac » ; pâte de pruneau, betteraves rouges bigarraux.

Un gros gnocchi à la romaine, potimarron comme un condiment.

RIS DE VEAU ET GAMBAS SAUVAGE

Noix de ris de veau de lait dorée, enrobée d'un jus au gingembre frais ;

fondue de rhubarbe au sirop d'érable.

Chilli de gambas sauvage de Madagascar à l'eau de vie de prune.

Moussette, bocconcini, fines tranches de rond de veine tempérées.

Gelée de pomme verte à la coriandre fraîche.

LE CANARD

Petit canard Pékin de l'ami Paul, rôti entier puis laqué.

Composition de carottes, figue fraîche.

Bouillon de cerfeuil légèrement anisé.

Rosace d'agria et feuille de datte sèche.

LES FROMAGES

Mikado de Comté millésimé, Tallegio.
Languettes de chocolat blanc.

Déclinaison de fromages bleus :
Velouté crémeux de Roquefort au Maury.
Tranche de fourme d'Ambert, confiture de tomate verte.
Gorgonzola fermentation naturelle, gressini.

Reblochon fermier à l'Arbois savagnin traité comme une fondue ;
gelée au macvin et julienne de céleris dorés.

LES DESSERTS

LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Neuf desserts
Inspirés de la pâtisserie française,
Élaborés à partir de fruits de saison,
de confiseries peu sucrées & de chocolats.

Et ...

LE SOUFFLE CARAMEL & ANGELIQUE

Biscuit soufflé au caramel de Muscovado parfumé de poivre de Pondichéry.
Petit vacherin à l'angélique ; minestrone de fruits confits.
Crème glacée à la réglisse.
Un verre de Dry Oloroso Sherry, Vinicola Hidalgo.

LE SOUFFLE AU CHOCOLAT D'ORIGINE

Biscuit soufflé au trinité ;
Ganache au pur Vénézuéla et tranche de cassate pistache.
Eau de source au chocolat pur Indonésie, cristaux de vent & griottes à l'eau-de-vie.
Un verre de Rivesaltes, Domaine Les Mille Vignes 1999.

LE SOUFFLE VANILLE ET POIVRONS ROUGES

Biscuit soufflé à la vanille de tahiti.
Poivrons rouges grillés-confits au safran, loukoum et sirop d'orange.
Calisson frais "presque" comme à Aix en Provence.
Lait pris de coco aux fruits de la passion.
Un verre de Muscat du Cap Corse, Domaine Gentile 2005.