

Paris, le printemps...

LES ENTREES

LA LANGOUSTE

Rouelles de grosse langouste royale à la nacre, infusion d'agrumes au tilleul.

Une mayonnaise aux choux fleur.

Vauquelin d'amandes fraîches et raviole transparente de mascarpone au citron vert.

INSOLITE

Navet blanc Buren ; huile d'olive aux feuilles fraîches de wasabi.

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'amentillado,

farciée d'une pâte de piment niora aux cacahuètes.

Kokotxas de merluchon, andouille de vire, ratte confite.

ROUGET, PISTES ET SUPIONS

Rouget cuit entier à l'arête sur un lit de varech, effeuillé, assaisonné d'un beurre d'olive verte à l'agastache.

Nage «pointue» de pistes et supions.

Royale de poissons de roche, jus de poivrons rouges grillés.

Toast croustillant de culatello, murex et gras de seiche.

Laitue à la moelle, concombres translucides.

LE PRINTEMPS

Clafoutis de cerises aux girolles.

Mille feuille : une chantilly de roquette agrémentée de cives, speck et menthe poivrée.

Jus d'asperges vertes à l'estragon, gâteau de foie blond.

Nage glacée d'écrevisses galliciennes au Pouilly-Fuissé.

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 frais d'Italie.

Un consommé glacé cendré de caroube.

LA MER

LE TURBOT

Tronçon de gros turbot rôti à l'arête, terminé dans un beurre à la manigouette ; velouté d'ortie au shiso.
Chorizo, haricots viandes et pousses de salades du jardin de monsieur Pil.
Le gras du poisson à la mélisse ; givré en amertume.

LE BAR

Tranche épaisse de bar de ligne pochée dans une infusion Jodphur.
Gnocchi de pois cassés enrobés d'une demi glace de fenouil ; quinoa aux fines herbes.
Glace de tomate fumée, cristes marines.
Les parrures gouteuses traitées comme une rilette.

LA MARÉE DES BEAUX JOURS

Pétoncles blanches en coquille, beurre noisette H.This.
Cube de gelée aux algues kombu, fondue d'oseille et glaçon d'araignée de mer ;
cœur de morue, poivrades poêlés et lichettes de dorade royale.
Fine tarte sablée d'anchois frais basquaise.

LE HOMARD

Homard bleu poché à la minute :
La queue, taillée en médaillons saisis dans un suc de cidre fermier.
Morceaux modestes macérés dans une vierge aux grenades.
Corail crémeux, gelée «brûlante».
Pizzocheri et champignons sauvages du moment.

LA TERRE

L'AGNEAU

Carré d'agneau de Lozère rôti-poché à l'origan, terminé avec un croustillant d'herbes fraîches ;
côtes et verts de blette, gras de cuisson lié de roquefort ; gousse d'ail, échalote, aubergine.
Chili de gambas sauvage de Madagascar à l'eau de vie de prune.
Noisette de selle grillée, jus onctueux de navarin traditionnel ; fleur de courgette «cri-cri».
Jus froid, velouté de brebis.

LE BOEUF *(2 PERSONNES)*

Une belle côte de boeuf soigneusement sélectionnée, saisie au grill, rôtie doucement au plat.
Miroir à la lie de vin.
Le gras «propre» assaisonné de caviar pressé ; croquette de pomme de terre au Banyuls.
Barquette végétale de fleurs comestibles, granité au cresson.

LE VEAU DE LAIT

Noix de ris de veau poêlée, enrobée d'un suc de carotte au gingembre frais ;
fondue de rhubarbe aux fèves.
Blanquette taillée dans le jarret, truffes blanches d'été.
Choux cœur de boeuf, mousseline au citron bergamote et buffalla.

LE CANARD

Petit canard Pékin de l'ami Paul, rôti entier puis laqué.
Soupe de cerfeuil et petits pois au mac-vin, liée de parmesan frais.
Feuille de datte sèche, carotte jaune du Doubs.

LES FROMAGES

Mikado de Comté millésimé, languettes de chocolat blanc.

Velouté crémeux de Roquefort au Maury, dominos de Salers, jus de cassis.

Tourteau de chèvre frais aux pignons ; glace à l'huile d'olive berruette ; chips crues de courgette à la livèche.

...accompagnés de gressini et d'un chutney de fruits de saison.

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 CAMEL & 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 Venezuela et tranche de cassate pistache.

Eau de source au chocolat pur Indonésie, cristaux de vent & griottes à l'eau-de-vie.

Un verre de Banyuls cuvée Léon Parcé Domaine de la Rectorie 1998.

LE SOUFFLE VANILLE ET FRAISES DE BOIS

Biscuit soufflé à la vanille de tahiti.

Fraises des bois, loukoum et sirop d'orange.

Calisson frais "presque" comme à Aix en Provence.

Coulis et parfait glacé de fruits rouges.

Un verre de Côteaux du Layon "quatre villages" Jo Pithon 2004.