



Feuille translucide de dorade royale,  
daube de roc et thon rouge au piment Niora.  
Gelée craquante de poissons de roche.

Huîtres spéciales, coques, clam's raidies à l'assiette  
dans une soupe de foie gras au potimarron huchiki.  
Scampi de couteaux.  
Semoule de blé dur aux poivrons verts.

Cigale de mer pochée dans une infusion de tagette à la maniguette.  
Buratta, pissenlit blanc, feuilles d'olives noires et pignons grillés.

Médailles de Saint-Jacques assaisonnées de haddock,  
salade de choux blanc, avocat, chair de tourteau.  
Crème glacée de pomme charlotte à la moelle.  
Jus d'agrumes gélifié au vinaigre balsamique blanc.

Petits oignons grelots, champignons de Paris grillés liés d'une soubise.  
Crème d'oursin relevée de garam-masala.  
Un oreiller d'encornets, tête de veau et cornes d'abondance.

Julienne de grosse sole de petit bateau « presque » cuite dans un lait  
« concombre et poivre vert ».  
On la termine dans un beurre fondu légèrement safrané.  
Mousseline de coing - pomme bertane.

Rôti de jeune sanglier mariné dans une lie de vin de l'année ;  
tranches de Morteau, betterave rouge comme un condiment.  
Fine tranche de lard « fumé – grillé ».

Mont d'Or, gelée de macvin aux poires.  
Bouillon de gouda millésimé aux céleris dorés.  
Tome fraîche de brebis, sirop de clémentine aux noisettes éfilées.

Les desserts Pierre Gagnaire.