

Paris, le printemps...

LES ENTREES

PARFUMS DE TERRE

Cocotte de foin aux aromatiques dans laquelle on mijote des petits navets, des oignons nouveaux, des champignons sauvages.

Soupe de foie gras, sorbet de kalamantsi au miel de jungle.

Pérail flambé à l'eau-de-vie de poire, palet caramélisé d'amandes.

Velouté *poupre*, artichauts poivrades et radis noirs croquants.

Infusion de fenouil au balsamique blanc (50 ans d'âge) ; cœurs de tomate et pointes d'asperges blanches.

Voile de fleurs à l'huile d'olive Mani ; petits pois à la mélisse et quenelle ranavalo.

JARDIN MARIN

Shiso vert, dorade royale et nèfles.

Murex, bigorneaux, coques et vernis assaisonnés d'un jus de crabe vert.

Toast à l'encre, poutargue.

Court-bouillon de morue au piment de Guernica, chair de tourteau, pied d'agneau & givré de roquette.

Saint-Pierre à la nacre ; bière d'eau de mer dans laquelle on infuse des crevettes grises.

En fricassée : palourdes de Galice à l'ail, huîtres boudeuses, spaghetti et feuilles de l'Abbé Nollet.

LES LANGOUSTINES

Juste tapée, frottée de saté, saisie à la salamandre et servie sur un toast chips de lard ibérique.

Grillée, pulpe *TTB* et poudre de carcasse.

Poêlée, traitée comme un curry ; pousses de choux.

Consommé ambré ; chantilly au vieux madère et moustache de chocolat au lait.

En biscuit, céleris dorés & asperges sauvages.

En tartare, brunoise de navet au campari.

Potage *Santé* & pavot noir torréfié.

LANGOUSTE ROYALE

Rouelles de langouste des côtes atlantique à la nacre.

Liebig au champagne Jacquesson *Cuvée 733*. Brunoise verte : mangue, concombre & cébettes...

Raviole d'abricots moelleux au raisin moscatelle ; bouillon d'hibiscus à la citronnelle.

Les morceaux modestes assaisonnés de graines de moutarde ; pétales de thon blanc germon et piquillos.

LA MER

LE TURBOT

Darne de gros turbot pochée doucement au plat, sur un lit de varech.

Les filets levés, la cuisson est terminée dans un jus minute de champignons de Paris aux amandes.
Soupe *insolite* de carabineros.

Galette de provolone aux tellines, fondue de côtes de romaine.

HOMARD ET KOKOTCHAS

Petit homard bleu ébouillanté à l'instant.

La queue, taillée en aiguillettes, est infusée dans un bouillon clarifié de carcasse.

Navet "*coup de pinceau*".

Kokotchas Thermidor, girolles et chou cœur-de-bœuf.

Crêpe de blé noir enfermant les pincés en salpicon ; beurre fondu au curry vert.

Bouquet de jeunes poireaux aux algues.

LA PECHE DE MEDITERRANEE

Gambas de Palamos juste raidies à la plaque ; humus, herbes fraîches au combawa.

Marinière de pistes, cassérons et espardeignes aux graines d'anis ; socca niçarde .

Cœur de denti cuit en papillote aux anchois demi-sel.

Bouillabaisse de poissons de roche, grenades & grenailles.

Anémone croustillante ; gelée de piment d'Espelette.

LA TERRE

AGNEAU DE LOZERE

Selle d'agneau parfumée de vadouvan, rôtie à plat ; tranche d'aubergine de Florence, ail des ours.
Beurre de cuisson lié de tamarin.

Noisette de carré saisie au grill, biscuit safrané à la mascarpone ; escargots petits-gris aux câpres.

Ris croustillants, gâteau de foie blond, jus oriental.

Barquette végétale *des sœurs Hartza* ; velouté de haricot tarbais au Roquefort.

RIS DE VEAU

Pomme de ris de veau à la réglisse, dorée au beurre mousseux.

Le sautoir de cuisson est déglacé d'un jus de citron de Menton agrémenté de noilly et d'angostura ; semoule de blé dur aux fèves.

Rognon blanc *Pink Lady*.

Noix de côte à la milanaise ; ravigote d'avocat.

Gelée d'osso-bucco, glace boconcini.

LE BŒUF

Pièce d'entrecôte saisie à la poêle, tranchée devant vous.

On la dépose sur un taboulé à la libanaise ; crème de rave & feuilles de berce.

Carpaccio aux raisins blonds ; pointe de persil fumé.

Onctueux d'amandine au gorgonzola.

Blinis de moelle au caviar osciètre.

Jus de daube au Côte-Rôtie, gras propre de la pièce de viande aux noras.

CANARD DE CHALLAND ET THON ROUGE

Ballotine de cuisse pistachée.

Aiguillette rôtie au poivre de Malabar et au cumin.

Bigarade au jus de cerise.

Cube de riz basmati au thé vert.

Thon rouge enrobé d'un caramel d'oseille au cassis.

L'abstrait...

salade d'oignons doux *thym-citron-marc d'Alsace*.

LES DESSERTS

LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Menu de neuf desserts

Inspiré de la pâtisserie traditionnelle française ; élaboré à partir de fruits et de légumes de saison, de confiseries peu sucrées & de chocolat.

Et...

LE SOUFLÉ VANILLE-FRAISES DES BOIS

Biscuit soufflé à la vanille de Tahiti;

Cassate à l'eau-de-vie de framboise.

Cube de Château Climens à la feuille d'or ; bourse d'huile d'olive Santa tea à l'angélique.

Salade de fraises des bois ; gelée de poivron rouge à la vanille bourbon.

LE SOUFLÉ AUX CHOCOLATS D'ORIGINE

Biscuit soufflé au pur Venezuela ; pépites glacées de pistache au chocolat au lait.

Ganache onctueuse au Trinité.

Eau de rhubarbe de printemps ; glace blanche au gingembre noir du Vietnam.

LE CLAFOUTIS AUX FRUITS

Fruits de saison compotés à la verveine fraîche.

Biscuit soufflé à l'eau-de-vie de sureau.

Sablé Montorgeuil.

Cocktail de sorbets du moment.