



Le Menu du déjeuner...

Cocktail de poche :

Granité de Riesling, coriandre & abricot frais.

Eau de tomate au fenouil bronze, salicornes et concombre croquant.

Carpaccio de thon blanc germon, râpée de citron vert ; toast d'olives noires aux raisins blonds.

Grenouilles façon Poulette.

Amandes fraîches au mirin – cubes amers.

Boeuf & sardines Gonzo.

Ce plat est né de ma rencontre avec le musicien Gonzales.

Un livre surprenant signé par nous deux paraîtra en novembre 2010

Tranche de lotte en tandoori, crumble de chou de printemps ;
crème de haricot blanc frais au parmesan.

Les desserts de Pierre Gagnaire