

# ENTRÉES

## PARFUM DE TERRE \$780

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants des légumes racines –  
soupe de foie gras de canard à l'amontillado, palette ibérique.

Escargots petits gris, laitue farcie de panais à l'ail noir, saucisse de Morteau.

Fondue d'endive et raddicchio aux raisins blonds, mousse de châtaigne au vieux rhum.

Galette de betterave rouge au pamplemousse thaï.

## LANGOUSTINE \$850

Une grosse langoustine grillée, condiment *Dundee Pecky*.

Des petites, poêlées Terre de Sienne, soupe de cresson.

Crues, taillées épaisses, enrobées d'une gelée aux algues.

Consommé au champagne.

## TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM \$740

Velouté de topinambour, œuf poché à 67°C.

Croque Demi-Deuil.

Lentilles du puy et salsifis façon Périgueux.

Salade de mâche et artichaut.

Les clients du Pierre peuvent être assurés que les poissons et fruits de mer servis sont issus d'une pêche responsable. Notre but est d'offrir à nos clients la meilleure expérience culinaire tout en protégeant le futur des espèces de poissons, nos fournisseurs et notre société.

Malgré tout le soin passé en cuisine par notre Chef, quelques plombs peuvent subsister dans votre gibier.

Les prix sont en dollars hongkongais et assujettis à une majoration de 10 % pour le service.

## LA MER

### SOLE ET HUÎTRE \$860

Sole de ligne meunière/sèche –  
on lève les filets que l'on laque d'un caramel de cidre fermier, crème de brocoli.  
Huître Prat-ar-coum façon *Gaya*.

### SAINT JACQUES ET DAURADE \$860

Corolle de Saint-Jacques grillée, badigeonnée d'un suc de clémentine, choux de Bruxelles.  
Toast de langues du Japon.  
Bisque d'oursin de Bretagne au vieux malt, crosnes et eliantis.  
Crudo de daurade, salade *Félicia*.

### HOMARD \$960

Médallions de homard bleu rôtis au gingembre –  
Marmelade de chou rouge au cassis, pickles d'oignon au yuzu.  
Rillette de morceaux modeste, céleri rave et galette de sarrazin.  
Bisque traditionnelle.

## LA TERRE

### CANARD SAUVAGE \$880

Canard frotté de genièvre, rôti sur coffre –  
filets taillés en aiguillettes, sauce salmis chocolatée.  
Chou vert gratiné, navet boule d'or, cornes d'abondance, raisins frais.  
Condiment *Maltais*, pommes gaufrette en tandoori.  
Consommé au porto.

### AGNEAU AAA \$880

Selle d'agneau de Lozère en crépine.  
Patate douce rôtie à la fleur de thym, gousses d'ail sablées, carottes fanes.  
Côte grillée, salade de puntarella.  
Gâteau de blette, ris croustillant.  
Glace poire/Roquefort, pignons.

### VEAU \$940

Côte de veau rôtie à la sarriette –  
tranches épaisses reprises dans un beurre noisette à l'Angostura.  
Fondue de poireaux au curry doux.  
Pommes de terre *Bilou* à la truffe.  
Tête de veau ravigote.

Les clients du Pierre peuvent être assurés que les poissons et fruits de mer servis sont issus d'une pêche responsable. Notre but est d'offrir à nos clients la meilleure expérience culinaire tout en protégeant le futur des espèces de poissons, nos fournisseurs et notre société.

Malgré tout le soin passé en cuisine par notre Chef, quelques plombs peuvent subsister dans votre gibier. Les prix sont en dollars hongkongais et assujettis à une majoration de 10 % pour le service.