

MENU DEGUSTATION

2020

*4 Plats \$1,988
5 Plats \$2,288

I

*Damier de Saint-Jacques, fondue de poireaux.
Bouillon de poule légèrement lié de topinambour.
Toast de moelle.

II

*Pavé de bar de ligne saisi dans un beurre moussieux truffé, pousses d'épinard.
Purée de pommes de terre Périgueux.

III

Œuf poché à 67°C, soupe de châtaignes, sauce Hollandaise, radis noir.

IV

*Ballotine de volaille de Bresse et foie gras de canard.
Sauce Albufera.
Chou vert et salsifis.

V

*Mille-feuille à la truffe noire Melanosporum,
Crème de vanille de Tahiti.

4 Plats sont disponibles de Lundi à Jeudi uniquement.

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.

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