

Cocktail de poche

Huître Boudeuse, chou pointu, gel de pamplemousse au cerfeuil.

Artichaut calico, feuilles de navet pilées au raifort.

Marinière de coques en saupiquet.

Maquereau Yosuke.

Anchois cantabrique, aubergine Stiletto.

Gelée d'olive noire de Nyons.

Pintade de Chalosse finie au lait –
suprême farci sous la peau d'une pâte d'ortie au poivre vert,
rôti au sautoir avec des aromatiques.

Bouillon de printemps lié de parmesan.

Caillette de blettes et gras de cuisse.

Petit épeautre du pays de Sault, nèfle et chèvre du Rove.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

115 € Menu avec un verre de vin, eau et café

75 € Carafe de champagne brut (50 cl)

Prix net

90 € Prix net
(boissons non-incluses)