

# MENU DEGUSTATION D'ETE

2018

6 Plats \$1,798  
\*4 Plats \$1,398

## I

\*Infusion de poissons bleus: thon rouge laqué, couteaux, coques, huitre spéciale;  
Crème glacée iodée, courgettes au shiso.

## II

Gamberro rosso grillés, macérés à l'amontillado, poêlée de girolles, raviole plate au parmesan.

## III

\*Julienne de sole saisie au beurre clarifié parfumé d'écorces et de feuilles de citron,  
Paris boutons, céleri branche, celtuce et fenouil;  
Sauce champagne.

## IV

Haricots beurre grillés, mousseline d'estragon, cerises flambées au kirsch, pétales d'oignons nouveaux,  
Laitue farcie d'olives vertes hachées.

## V

\*Pièce de gigot d'agneau rôtie à l'origan  
Taillée en fines tranches déposées sur une ratatouille niçoise agrémentée de cubes de melon  
semi-confits.  
Bavaroise de poivron rouge à la menthe, quartiers d'artichauts poivrades.

## VI

\*Grand dessert Pierre Gagnaire.

**4 Plats sont disponibles de Lundi à Jeudi uniquement.**