

# MENU DEGUSTATION

## 2019

6 Plats \$1,988  
\*4 Plats \$1,588

### I

\*Sommités de chou-fleur liées d'une crème de chou-fleur aigre, pain dentelle,  
Crème de caviar, caviar osciètre, mange-tout et feuilles de capucine.

### II

Fricassée de homard au poivre de Madagascar, carottes fanes.  
Bisque au mirin.

### III

\*Aile de raie meunière déglacée au vinaigre d'agrumes,  
Poêlée de girolles, fondue de roquette aux abricots moelleux.  
Confiture de tomate verte, granité de citron.

### IV

\*Cœur de filet de bœuf rôti, moelle et côtes de blette, crème de morilles, chou vert grillé.  
Queue de bœuf à l'ail noir, gros gnocchi d'épinards, algue à maki.

### V

Chèvre frais de Touraine sablé de poudre d'amandes grises, croustillant cassis,  
Gelée de pomme aux raisins blonds.  
Glace gorgonzola, brunoise de poires caramélisées, fruits de la passion.

### VI

\*Le grand dessert Pierre Gagnaire.

**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.