

# EXPRESS LUNCH

2 Plats \$558 | 3 Plats \$658

Plat Additionnel \$98

## I

Pâté de quatre viandes blanches, glace à la mâche et au sésame noir.

Carpaccio de Saint-Jacques et navet daïkon; émulsion de persil plat à l'huile d'olive.

Pot-au-feu de légumes racines, pickle, pain de seigle grillé et tartiné d'une purée de potimarrons à la moutarde.

Assiette de saumon fumé, œuf bio, quinoa rouge, crème épaisse à l'aneth.

Huître prat-ar-coum nature, brunoise de betteraves rouges au vinaigre d'échalotes.

## II

Poêlée d'escargots petits gris au coulis vert, sauce *Eriang* et riz noir.

Grenouilles façon Poulette.

Tarte sablée de Paris boutons à la crème, saucisse de Morteau, fondue de pamplemousse.

Autout du cèpe et du maïs.

## III

Bonite confite à l'huile d'olive, condiment Dundee-Peeky, bouquet de salades amères, Écrasée de pommes de terre.

Gambas Obsiblu coraillées, cœur d'artichaut assaisonné d'un beurre fondu citronné, coriandre fraîche.

Pintade rôtie entière aux aromatiques, jus lié de tamarin, pommes Boulangère.

Côte de veau rôtie à la nigelle, purée de panais, fenouils grillés et noix fraîches;  
Pommes dauphine au curcuma.

Confit d'agneau à l'origan, poêlée d'aubergines, houmous à l'ail noir.

Petit épeautre au cresson, endive braisée entière et enrobée d'un suc de carotte.

## IV

Sélection de fromages de notre maître affineur Bernard Antony.

Poêlée de mirabelles au vieux Kirsch, glace au yaourt.

Tarte sablée aux figes, sirop de Porto réduit; sorbet cassis.

Sago noix de coco, gelée de coing, sorbet pomme verte.

Mousse et glace au chocolat, émulsion de lait, fruits secs caramélisés.

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.