

# EXPRESS LUNCH

2 Plats \$588 | 3 Plats \$688

Plat Additionnel \$98

I

Pâté de quatre viandes blanches, glace à la moutarde.

Gelée de crevettes grises, œuf double cuisson, crème caviar/chou-fleur.

Omble chevalier poché au Muscadet, mayonnaise au cresson ; salade de haricots verts et céleri-rave.

Marinière glacée de coques, carpaccio épais de dorade royale,  
radis roses et graines de quinoa croustillants.

Salade de fèves et artichaut à la menthe, copeaux de parmesan.

II

Tarte au maquereau Alain Chapel.

Encornets en tandoori, crème d'aubergine.

Biscuit de foie gras de canard, soupe de poissons liée de piquillos, poulpe taillé.

Paris/Sault

(petit épeautre, Paris boutons à l'ail noir, émincés à cru)

III

Lieu jaune rôti à la peau, côtes de romaine et grenailles de Noirmoutier.

Barbue croustillant, fondue de salades au colatura, algues paillettes.

Filet mignon de porc laqué, oignons caramélisés au curry vert.  
Riz « presque » à la Cantonaise.

Cœur d'entrecôte de bœuf wagyu grillé, purée d'oseille et rhubarbe, galette de sarrasin ;  
Sauce Bordelaise.

Épaule d'agneau AAA marinée aux épices  
Polenta blanche, carottes braisées.

Bouillon Zezette: gnocchis Pierre TT et légumes verts.

IV

Sélection de fromages de notre maître affineur Bernard Antony.

Sélection de fromages de notre maître affineur Bernard Antony.

Fraisier Pierre Gagnaire, sorbet fraise.

Sirocco citron, framboises givrées, eau d'agrumes.

Mousseux de rhubarbe et sablé macaronade, sorbet Blanc.

Abricots rôtis au romarin, amandes ; parfait pistache.

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.