

PASTA / CEREALS PATES / CEREALES

Cacio e pepe tortellini <small>(contains alcohol)</small> Tortellini cacio e pepe	85
Green curry fregola, bouchot mussels <small>(contains alcohol)</small> Frégola au curry vert, moules de bouchot	90
Black truffle Spaghetti <small>(contains alcohol)</small> Spaghetti à la truffe noire <i>Melanosporum</i>	165

VEGETARIAN

Braised artichokes on sweet onions fondue with coriander <small>(contains alcohol)</small> Artichauts poivrades braisés sur une fondue d'oignons doux à la coriandre	85
Braised endive, fresh herbs taboulé Endive entière, taboulé d'herbes fraîches	55
Cauliflower meunière on a bed of creamy mustard, grated nutmeg Chou-fleur meunière à la muscade, crème moutardée	50

SIDE DISHES SUR LE CÔTÉ

Green spinach Epinards Vert	29
Grilled kale Kale grillé	29
Mashed potatoes with parsley Purée de pomme de terre	31
Mesclun salad Mesclun	29
Gratin dauphinois	31

T@ SHARE A PARTAGER

Pierre's white pizza <small>(contains alcohol)</small> Pizza blanche <i>Pierre's</i>	96
Lamb skewer Tandoori, green lentil hummus <small>(contains alcohol)</small> Brochettes d'agneau en tandoori, humus de lentilles vertes	70
Bouchée of sea-flavoured beef tartare, lacquered sardine Bouchée de tartare de bœuf iodé, sardine laquée	95
Plate of Jabugo ham, grilled green bell peppers Assiette de jabugo, poivrons verts grillés	85
Plate of Parma Ham, fig marmalade Assiette de Parme, confiture de figue	95
Lacquered pork cubes, ponzu mayonnaise Cubes de cochon laqué, mayonnaise au ponzu	80
Arancini Croquettes <small>(contains alcohol)</small> Croquettes Arancini	75
3 rillettes: mackerel, smoked salmon and duck served with toasted tomato bread Trois rillettes : maquereau, saumon fumé, canard	95
Duck foie gras pot, red beetroot jelly <small>(contains alcohol)</small> Pot de foie gras de canard, gelée de betterave rouge	95

CRUD@

Huître Gillardeau:

Gillardeau oysters on pickled vegetables, red wine vinegar granité and shallots	110
Huîtres Gillardeau nature déposées sur une brunoise de légumes acidulés, granité de vinaigre à l'échalote	
Gaya oysters	110
Lemon gel, sardines rilette, banana, coriander Gel de citron, rilette de sardines, banane givrée, coriandre	
Tuna tataki, crispy rice	85
Tataki de thon, riz croustillant (contains alcohol)	
Beef fillet cubes with soya sauce, celeriac purée and bonita	85
Cubes de filet de bœuf à la sauce soja, purée de céleri-rave à la bonita	
Salted seabream glazed with balsamic reduction, leeks vinaigrette	80
Dorade au sel aromatisée taillée puis badigeonnée de balsamique réduit, poireau vinaigrette	

T@ START WITH P@UR C@MMENCER

Pan fried squid with kale, shiitake mushrooms, black garlic butter sauce	95
(contains alcohol) Rouelles d'encornets au kale, shiitake à l'ail noir	
Madagascar prawns, preserved lemons, red quinoa and spinach	98
Gambas de Madagascar, citrons confits, quinoa rouge et épinard	
Steamed duck foie gras terrine, rosé champagne mousse, blackcurrant marmalade	110
(contains alcohol) Foie gras de canard à la vapeur, mousse de champagne rosé, cassis éclaté	
Game pâté en croute, date and apple chutney, sultanas	80
(contains alcohol) Pâté en croûte de gibier, chutney datte / pomme / raisins blonds	
Red mullet jelly with dill and piquillos purée	110
(contains alcohol) Gelée de rouget à l'aneth, purée de piquillos	

Full allergens menu is available upon request.

SEA / RIVER EAU SALEE / EAU D@UCE

Frog legs with garlic, black pepper, salt and coriander	130
Grenouilles ail / poivre noir / fleur de sel / coriandre	
Frog legs with creamy poulette sauce	130
(contains alcohol) Grenouilles sauce poulette	
Seabass fillet poached in olive oil, Paimpol beans and pok choy	165
(contains alcohol) Pavé de bar poché à l'huile d'olive, cocos de Paimpol et pok choy	
Fario trout meunière, watercress fondue, roasted almonds	125
Filet de truite fario meunière, fondue de cresson, amandes torréfiées	
Roasted scallops, leeks fondue with gorgonzola	155
Noix de Saint-Jacques grillées, fondue de poireau au gorgonzola	
Lobster fricassée with brown butter, seaweed gnocchi, traditional bisque	175
(contains alcohol) Fricassée de homard au beurre noisette, gnocchi aux algues ; bisque traditionnelle	

MEAT LA TERRE

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5)	90
(contains alcohol) 250-450 g Béarnaise sauce. Champs-Élysées. French fries, lamb lettuce and celeriac salad. Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) Sauce Béarnaise. Sauce Champs-Élysées. Pommes allumette, salade de mâche et céleri-rave	
Farm veal rack (to be shared)	230
(contains alcohol) Lettuce fondue, black venere rice, pleurote mushrooms, Angostura jus Côte de veau fermière (plutôt pour 2 personnes) Fondue de laitue, riz noir, pleurotes, jus à l'angostura	
PG's burger	115
Pork rack marinated in sage, barbecue sauce, macaire potatoes, baby gem	150
Côte de cochon à la sauge – sauce barbecue, pommes macaire, sucrine	
Organic roasted farm chicken breast, Jean Vignard sauce, carrots, turnips, braised onions and curcuma gnocchi	130
(contains alcohol) Blanc de poularde fermière Jean Vignard, carottes, navets et petits oignons braisés Gros gnocchi de semoule au curcuma	
Roasted duck breast fillet, blackcurrant bigarade, salsify	140
(contains alcohol) Magret de canard rôti, bigarade au cassis, salsifis	

Full allergens menu is available upon request.