

## MEAT LA TERRE

<b>Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5)</b> (contains alcohol) 250g – 450g Béarnaise sauce. <i>Champs-Elysées</i> sauce. French potatoes Allumette . mushrooms à la grecque. <b>Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5).</b> 250g – 450g Sauce Béarnaise. Sauce <i>Champs-Elysées</i> . Pommes allumette. champignons à la grecque.	244 - 371
<b>Farm veal rack (to be shared).</b> Slow-simmered of spring salad and grapefruit perfumed with Angostura. Black venere rice au gratin, pleurote mushrooms and veal kidney. <b>Côte de veau fermière (plutôt pour 2 personnes).</b> Fondue de salade de printemps et pamplemousse à l'angostura. Gratin de riz noir, pleurotes et rognon.	181
<b>PG's burger.</b>	98
<b>Lacquered pork belly, thin slices of raw duck foie gras, beetroot.</b> (contains alcohol and pork) Cranberry sorbet, lamb's lettuce salad. Potato puree with parsley. <b>Poitrine de cochon laquée, copeaux de foie gras cru, betterave rouge.</b> Sorbet cranberries, salade de mâche. Purée de pomme de terre au persil.	117
<b>Roasted farm chicken breast <i>Jean Vignard</i>, herb gnocchi.</b> (contains alcohol) Blanc de poularde fermière <i>Jean Vignard</i> , gnocchi aux herbes.	127
<b>Grilled lamb chop spiced with oregano, zucchini flower.</b> (contains alcohol) Potatoes paille, eggplant frito. <b>Côtes d'agneau grillées à l'origan, fleur de courgette.</b> Pommes paille, frito d'aubergine.	166

## SIDE DISHES SUR LE CÔTÉ

<b>Green spinach.</b> Épinards Vert	29
<b>Grilled kale.</b> Kale grillé.	29
<b>Mashed potatoes with parsley.</b> Purée de pomme de terre.	29
<b>Mesclun salad.</b> Mesclun.	29

## TO SHARE A PARTAGER

<b>White pizza <i>Pierre's</i>.</b> (contains alcohol) Pizza blanche <i>Pierre's</i> .	93
<b>Vitello tonnato.</b>	69
<b>Duck foie gras chantilly <i>Ringo</i>.</b> (contains alcohol) Foie gras chantilly <i>Ringo</i> .	69
<b>Bouchée of sea-flavoured beef tartare, lacquered sardine.</b> Bouchée de tartare de bœuf iodé, sardine laquée.	79
<b>Plate of cured ham.</b> (contains pork) Assiette de jambon cru.	98
<b>Arancini Croquettes.</b> Croquettes Arancini.	73
<b>Burrata cheese, tomato salad, lightly spiced gambas, fresh grated parmesan cheese.</b> Burrata, salade de tomates, gambas au piment, parmesan frais râpé.	88
<b>Cheese &amp; tomato gougère.</b> Gougère de tomate.	39

## CRUDO

### Huître Gillardeau:

<b>Gillardeau oysters</b> Oysters and seaweed tartare, granita of vinegar with shallots. Huîtres aux algues, granité de vinaigre à l'échalote.	107
<b>Gaya oysters</b> Lemon gel, sardines rilette, banana, coriander Gel de citron, rilette de sardines, banane, coriandre	98
<b>Tuna tataki</b> Tataki de thon.	79
<b>Beef tataki</b> Tataki de bœuf.	79

crispy rice  
riz croustillant

## T☉ START WITH P☉UR C☉MMENCER

- Pan fried squids with kale, Paris mushrooms flavoured with black garlic.** (contains alcohol) 73  
Rouelles d'encornets au kale, champignons de Paris à l'ail noir.
- Madagascar prawns / black bread / preserved lemon / smoked spinach.** 88  
Gambas de Madagascar / pain charbon / citrons confits / épinards fumés à la minute.
- Duck foie gras terrine, almond milk veil, summer chutney.** (contains alcohol) 102  
Terrine de foie gras de canard, voile de lait d'amande, chutney d'été.
- Poached egg *Hervé This*, niçoise ratatouille.** 59  
Œuf poché *Hervé This*, ratatouille niçoise.
- Basil and tomato soup, piquillos stuffed with cod brandade.** 83  
Soupe de tomate au basilic, piquillos farcis d'une brandade de morue.
- Braised beef terrine, grilled vegetables, pesto.** 83  
Bœuf-Mod, légumes grillés, pesto

## PASTA / CEREALS PATES / CERIALES

- Lobster tortellini flavoured with mint, orange butter.** (contains alcohol) 83  
Tortellini de homard à la menthe, beurre fondu à l'orange.
- Lemongrass broth : *fregola* pasta and carabiñeros prawns.** (contains alcohol) 79  
Bouillon citronnelle : *fregola* et carabiñeros.
- Spaghetti flavoured with black truffle.** (contains alcohol) 146  
Spaghetti à la truffe noire *Melanosporum*.

## VEGAN / VEGETARIAN

- Grated small artichokes salad with mint and toasted pine nuts.** 73  
Râpée d'artichauts poivrades menthe et pignons torréfiés.
- Lemongrass broth : *fregola* pasta, green vegetables.** 63  
Bouillon citronnelle : *fregola*, légumes verts.
- Roasted eggplant caviar with anchovy, barley chips.** 59  
Caviar d'aubergine aux anchois, chips d'orge.

## SEA / RIVER EAU SALEE / EAU D☉UCE

- Frog legs with parsley and garlic.** 117  
Grenouilles au persil et à l'ail.
- Frog legs with creamy poulette sauce.** (contains alcohol) 117  
Grenouilles sauce poulette.
- Crispy amadaï fish, Cremona mustard condiment, quinoa tuile.** 107  
Amadaï croustillant, condiment Crémone, tuile de quinoa.
- Poached seabass *Stiletto*.** 132  
Pavé de bar poché *Stiletto*.
- Fario* trout fish cooked meunière, mashed ratte potatoes with white miso, butter sauce.** 107  
Filet de truite *fario* meunière, rattes écrasées au miso blanc, beurre Nantais.
- Lobster fricassée flavoured with verbena, cooked wheat semolina.** 156  
(contains alcohol)  
Bisque with green pepper.  
Fricassée de homard à la verveine, semoule de blé dur cuisinée.  
Bisque au poivron vert.