

## RESTAURANT PEIR I Pierre Gagnaire

### LES ENTREES

#### GORDES 65€

Glace d'huile d'olive du Capéou / eau de tomate / carré de mozzarella.  
Lobe de foie gras de canard poché dans un bouillon de fenouil à l'estragon, légumes verts du jardin de Monsieur Raillon.  
Eau gluante de pastèque au Campari, chiffonnade de mortadelle.  
Bouchée d'abricot moelleux au chèvre frais, fils d'anchois ½ sel.

|

#### OCRE ROUSSILLON 80€

Gambero rosso *Ocre Roussillon*, galette de pois chiche, chorizo de taureau et encornets.  
Piquillos, suc de carotte à l'huile d'argan, granité d'orange.  
Bisque de galère : gnocchi en tandoori, oignons cébettes.  
Fine tranche de veau parfumée de carvi, haricots verts et provolone.

|

#### LES ROCHES 85€

Petit rouget de roche cuit entier sur un lit de tellines, rattes de pays écrasées au miso blanc.  
Tartare de thon rouge et de maigre, perle de soja millésimé.  
Bouillabaisse de poissons de roche émulsionnée.  
Arancini / Liebig de congre.

|

#### SOURCES ET FONTAINES 75€

Pascaline de truite fario, pousses de salade ; beurre noisette.  
Terrine d'anguille au cresson, pâte de pomme.  
Grenouilles Poulette, mousserons.  
Ecrevisses pochées dans une infusion de tilleul des Baronnie, mange-tout, céleris-branches et pêche blanche.

### LA MER

#### LOUP 85€

Pavé de loup de Méditerranée grillé, terminé à l'huile d'olive CastellineS, melon de Cavaillon semi-confit, voile de seiche –  
fleur de courgette et olives vertes de Lucques macérées dans un sirop de citron au laurier.  
Barquette végétale de morilles au muscat de Beaumes-de-Venise.

|

#### SOLE 80€

Sole entière meunière | sèche –  
Désarêtée, elle est badigeonnée d'un suc de Saint-Joseph, navet daïkon.  
Beurre Kintzhein, poivrons rouges confits et cubes de groseille.  
Granité Téquila Patron | jus de raisin acidulé.

|

#### DENTI 90€

Escalope de denti saisie quelques instants dans une crème d'herbes parmesan/curcuma/câpres La Nicchia.  
Scampi de gambas, velouté Vert et jeunes poireaux.  
Pomme de terre *FiFine*.  
Artichauts poivrades à la menthe.

### LA TERRE

#### AGNEAU DES ALPILLES 85€

Côtes d'agneau des Alpilles saisies au grill – ris et rognon, gousses d'ail sablées, caillette de blette Luberon.  
Daube d'épaule au romarin.  
Polenta blanche, nōra.  
Bouillon provençal : ricotta grillée, ratatouille.

|

#### PIGEON DU LUBERON 75€

Pigeon du Luberon (Monsieur Brendel) rôti entier –  
les filets rosés sont repris dans un beurre au poivre noir de Sarawak.  
Sauce salmis, marmelade de fruits noirs.  
Tranche de lard mangalica, nodi marini et cèpes confits.

|

#### VEAU – TRUFFE DU PAYS 115€

Pièce de quasi de veau fermier poêlée en cocotte –  
la viande est taillée en piccata, assaisonnée de truffe noire *Melanosporum*.  
Minestrone Richerenches.  
Pamericelli, fondue de poireaux.

## LES FROMAGES

### Six fromages fermiers choisis par Loris Cornacchia

30€

Condiments du jour . sorbet fromage blanc . tranche de brioche . mesclun.

## LA PÂTISSERIE

### Esprit Pierre Gagnaire

55€

Eau d'agrumes, croquant glacé à la vanille de Madagascar, nectarine.  
Granité tequila / groseilles.

Fraises des bois enrobées d'un sirop de poivron rouge au safran, gelée de muscat de Beauges-de-Venise, crème d'amande / amandes fraîches, roquette ciselée.

Sablé Sankara / nougatine au cumin / grenades ;  
confiture de fruits secs à la liqueur de cassis Boudier.  
Cerises confites.

Café frappé au marc de Provence, noisettes caramélisées.

Abricot et kumquat pochés au Sauternes ;  
panna-cotta pistachée, yaourt de brebis.

Burrata Rose, macaronade de framboise au basilic.

|

### Millefeuille

49€

Millefeuille brut, crème paresseuse à l'eau-de-vie d'alisier.  
Fruits rouges.  
Gelée de fraise, sorbet Noir.

|

### Biscuit soufflé pistache

45€

Biscuit soufflé à la pistache de Sicile –  
crème glacée pistache.  
Petite tarte aux amandes.  
Ganache Cuba, gelée de muscat de Beauges-de-Venise.

Pier  
eir

PIERRE GAGNAIRE TT