

MENU DEGUSTATION

2019

7 Plats \$1,988

*4 Plats \$1,588

I

*Rouget de roche poché dans une nage de poissons de Méditerranée,
Confiture de tomates et carrés de burrata.
Aubergine Stiletto, anchois cantabrique ; infusion d'olives noires de Nyons.

II

Langoustine rôtie dans un beurre mousseux à la réglisse,
Purée de cocos de Paimpol, Paris boutons, voile de seiche.

III

*Bar sauvage et foie gras de canard pochés, déposés sur une feuille de chou pointu,
Poireaux grillés, tartare d'algues.
Velouté de chou-fleur à la bonite.

IV

Mousseline de brochet, velouté Vert, grenouilles façon Poulette.

V

Eau de melon, pastèque au Campari, amandes fraîches, bavaroise de roquette.

VI

*Crêpinette d'agneau AAA, riz aux noras; tiges de côtes de blettes, gousses d'ail sablées.
Navets d'été, artichauts poivrade à la menthe.

VII

*Le grand dessert Pierre Gagnaire.

4 Plats sont disponibles de Lundi à Jeudi uniquement.

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.