

TO START WITH POUR COMMENCER

**Duck foie gras terrine, red onions-
Winter chutney on a crispy brioche.** (D) (A) (G) (E)
*Terrine de foie gras de canard, oignons rouges-
Chutney d'hiver sur une brioche croustillante.*

150

**Dodin Bouffant consommé in Jelly : thinly sliced beef fillet, winter vegetables.
Marrow toast with Oscietra caviar.** (D) (G) (F) (CY)
*Consommé en gelée Dodin Bouffant : Le filet de bœuf en fines tranches, légumes d'hiver.
Toast de moelle au caviar Oscietre.*

130

Crab meat, dog cockle in Nantais butter, leek fondue. (D) (Sh) (A) (C)
Chair de tourteau, amandes coquillages au beurre Nantais, fondue de poireaux.

155

Sautéed squid rings with herbs, mushroom cream with black garlic. (D) (G) (F) (A)
Poêlée d'encornets aux fines herbes, crème de champignons à l'ail noir.

140

**White beetroot mousseline, smoked beetroot sorbet, duck's aiguillettes, crystallized red
currant.** (D)
*Mousseline de betterave blanche, sorbet de betteraves rouges fumées, fines aiguillettes
de canard gras, groseilles cristallisées.*

95

CRUDO

Raw-cut langoustines coated in a sour cream with Oscietra caviar, egg Mimosa. (Sh) (E) (D)
Langoustines taillées à crues, enrobées d'une crème acidulée au caviar oscietre, oeuf Mimosa.

175

Saku tuna tartare and duck foie gras, daikon and button mushrooms; quince paste. (F) (Sy) (Ss) (A)
Tartare de thon Saku et foie gras de canard, daikon et champignons de Paris; pâte de coing.

170

Hamachi morsel, fromage blanc with ponzu, herbs salad. (F) (D) (Ss)
Lichettes d'hamachi, fromage blanc au ponzu, salade d'herbes.

150

PASTA / CEREALS PATES / CERIALES

**Bottarga and lemon spaghetti.
With blue lobster.** (D) (G) (E) (F) (Sh)
*Spaghetti poutargue et citron.
Au Homard bleu*

310

Black truffle spaghetti. (D) (G) (E) (A)
Spaghetti à la truffe noire.

250

Cacio e pepe Tortellini. (D) (G) (E) (A) (N)
Tortellini cacio e pepe.

105

Carnaroli risotto with parsley chlorophyll, slice of poached foie gras. (D) (E) (A)
Risotto carnaroli à la chlorophylle de persil, tranche de foie gras poché.

195

SALT WATER / FRESH WATER EAU SALEE / EAU DOUCE

**Crispy scallops with panko;
pear, celeriac and artichoke with parmesan.** (Sh) (D) (G) (CY) 270
*Saint-Jacques croustillante au panko;
poire, céleri-rave et artichaut au parmesan.*

**Monkfish fricassée tandoori flavour, preserved lemon paste with roasted hazelnuts;
salsify nougatine.** (F) (A) (D) (G) (N) 320
*Fricasée de lotte en tandoori, pâte de citrons confits aux noisettes torréfiées;
nougatine de salsifis.*

**Crunchy wild amadai studded with Espelette jelly.
Swiss chard in meat juice.
Melba toast with culatello and potato.** (D) (G) (F) (Ss) (P) 295
*Amadaï sauvage croustillant, clouté de gelée de piment d'Espelette.
Côtes de blette au jus de viande.
Toast Melba de culatello à la pomme de terre.*

**Roasted pollack with skin, vermicelli potatoes, puntarelle and samphire.
Rusty sauce.** (D) (G) (F) (Sh) (Cy) (A) 290
*Lieu jaune rôti à la peau, pommes pailles, puntarella et salicornes.
Sauce rouille.*

MEAT LA TERRE

**Wagyu beef filet medallion (Grade 6/7).
Sweet truffle onion.
Périgoudine sauce.
Truffled ratte potato mousseline.** (A) (D) (G) 390
*Cœur de filet de bœuf Wagyu (Grade 6/7).
Palet d'oignon doux à la truffe noire.
Sauce périgourdine
Pommes de terre ratte mousseline truffées.*

**Pan-seared veal sweetbread with angelica, coated in a bitter jus;
Thai grapefruit and yellow mango, broccoli quenelle.** (D) (G) (A) (CY) 270
*Noix de ris de veau poêlée à l'angélique enrobée d'un jus amer;
Pamplemousse thaï et mangue jaune, quenelle de brocoli.*

**Limed duckling fillets / cumin / green pepper, lacquered with a blackcurrant bigarade.
Potato paillason, caramelized walnuts.
Red beetroot sorbet, crunchy red cabbage with balsamic vinegar.** (D) (G) (A) (N) 250
*Aiguillettes de canette citron vert / cumin / poivre vert, laquées d'une bigarade au cassis.
Paillason de pomme de terre, noix caramélisées.
Sorbet betterave rouge, choux rouges croquants au vinaigre balsamique.*

**Organic chicken breast poached in Perrier-Jouët Champagne cream sauce,
Swiss chard and mild curry fregola, baby new potatoes.** (A) (D) (G) (CY) 198
*Suprême de volaille organique pochée dans une sauce crème au Champagne Perrier-Jouët,
Côtes de blette et fregola au curry doux, pommes de terre nouvelles.*

**Grilled lamb chops with lemon thyme-
Served on a crumble of fresh herbs.
Mint jus.
Gnocchi, grated fresh goat cheese.** (A) (D) (G) (E) 230
*Côtes d'agneau grillées au thym citron-
Elles sont déposées sur un crumble d'herbes fraîches.
Jus à la menthe.
Gnocchi, râpée de chèvre frais.*

CASUAL

Pierre's white pizza. Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttlefish. (A) (G) (D) (F) (Sh) <i>Pizza blanche Pierre's.</i> <i>Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.</i>	125
Roasted ricotta pizza, spring onions, Cantabrian anchovies. (D) (G) (E) (F) <i>Pizza ricotta rôtie, oignons cébettes, anchois cantabriques.</i>	110
Tomato jam pizza, beef chorizo or nudja, arugula, basil. (G) (D) (P) (E) <i>Pizza confiture de tomate, chorizo de bœuf ou nudja, roquette, basilic.</i>	145
Dover Sole (500-600g) Meunière style. Yosuke condiment and Koh-hathen vegetables. (D) (F) (G) (Ss) (A) (CY) <i>Sole (500-600g) meunière sèche.</i> <i>Condiment Yosuke et légumes Koh-hathen.</i>	320
Sabarot snails with fresh herbs, celeriac cubes. (G) (D) (Sh) (A) (CY) <i>Poêlée d'escargots Sabarot aux herbes fraîches, cubes de céleri-rave.</i>	130
Classic PG's burger, French allumettes potatoes. (G) (D) (E) <i>Classique burger PG, pommes allumettes.</i>	120
Gluten free PG's burger, French allumettes potatoes. (D) (E) <i>Burger sans gluten PG, pommes allumettes.</i>	130
Pan seared duck foie gras PG's burger, French allumettes potatoes. (D) (G) (E) <i>Burger foie gras de canard rôti PG, pommes allumettes.</i>	160
Frog's legs meunière, green velouté. Poulette sauce. (A) (D) (G) <i>Grenouilles meunière, velouté vert.</i> <i>Sauce Poulette.</i>	145
Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) *250g or **450g– Béarnaise or green pepper sauce. French allumettes potatoes. Pointed cabbage. (A) (D) (G) (E) <i>Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g– sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert.</i> <i>Pommes allumettes.</i> <i>Chou pointu.</i>	*298 or **490
Hand cut beef tartare– French allumettes potatoes. (E) (M) <i>Tartare de bœuf au couteau– Pommes allumettes.</i>	195
CHEESES LES FROMAGES	
Cheese trolley. (D) <i>Chariot à Fromages.</i>	150

DESSERTS

TO SHARE

A PARTAGER

Meringue

**Large green tea meringue leaf-
Yellow mango / Pomegranate / Golden apple. Whipped cream.**

For each : peach wedge, Mirin (D) (E) (A) (G) (N)

Meringue

Grosse feuille de meringue au thé vert-

Mangue jaune / Grenade / Pomme golden. Chantilly

Pour chacun : oreillon de pêche, Mirin.

140

Chocolate Guanaja Souffléed biscuit.

Pistachio parfait from Sicily.

Caribbean ganache.

Chocolate macaronade, lemon mousse and sorbet, Pampelune water. (D) (E) (N) (G)

Biscuit soufflé au chocolat Guanaja.

Parfait glacé pistache de Sicile.

Ganache Caraïbes.

Macaronade chocolatée, mousse et sorbet citron, eau Pampelune.

135

Souffléed lemon tart.

Coulis, sorbet, Perrier-Jouët Champagne rosé jelly. (D) (E) (N) (G) (A)

Tarte soufflée au citron.

Coulis, sorbet, gelée de Champagne rosé Perrier-Jouët.

150

Vanillos

Hazelnut and vanilla biscuit, salted butter caramel;

Poached pear stuffed with some sorbet. (N) (D) (E) (G)

Vanillos

Biscuit noisette et vanille, caramel au beurre salé;

Poire pochée farcie d'un sorbet.

140

Pierre's TT Apple tart .

Calvados Chantilly cream.

Tahitian vanilla ice cream. (N) (D) (G) (E) (A)

Tarte aux pommes Pierre's TT.

Chantilly with Calvados.

Glace vanille de Tahiti.

150

AIONE / TO SHARE

SEUL OU A PARTAGER

Winter Festival.

**Clementine jelly and marmalade, passion fruit sorbet, vanilla parfait cubes, multicolored wind
crystal, stracciatella;**

Pink Chantilly cream. (D) (G) (A) (E)

Festival d'hiver

Gelée et marmalade de clementine, sorbet fruits de la passion, cubes de parfait vanille,

Cristal de vent multicolores, stracciatella;

Chantilly rose.

75

Puff Pastry

Crispy puff pastry lace, square of Caribbean ganache and chocolate mousse. (D) (E) (G)

Feuilleté

Dentelle feuilletée croustillante, carré de ganache et mousse de chocolat Caraïbes.

75

Mont Blanc.

Chestnut mousseline, blackberry jam, shortbread tart. (D) (E) (N) (G)

Mont Blanc.

Mousseline marron, confiture de mûre, tarte sablée .

70

Frosted grapefruit.

Lemon mousseline, burrata sorbet, candied grapefruit, bitter almond Chantilly. (D) (E) (N) (G)

Pamplemousse givré.

Mousseline citron, sorbet burrata, Pamplemousses confits, Chantilly à l'amande amère.

75