

Pierre

天然岩牡蠣

岩牡蠣のポッシェ シャンパーニュのジュレと小メロンの酢漬け ロケットサラダと共に
岩牡蠣のアイスクリーム / バナナ / 泳ぐホタテ貝のタルタル

黒鮑のディアブル風 海藻の香るジャガイモのピューレ チェリートマトとクレソン

アイナメのポワレ アオリ烏賊 / チョリソー / 枝豆 サフランを効かせたムール貝のクリーム

ヴァドゥヴァンの香るフランス産乳飲み仔牛 “ヴォースーラメール” のロースト
サンネクテールとジロール茸 雲丹を添えて

ピエール・ガニェール特選デザート

Rock oyster

Poached, champagne jelly and acidulated yellow melon, rocket shoots
Ice cream / iced banana / scallops tartare

Abalone to the diable sauce; iodized potato purée, cherry tomato and watercress salad

Seared ainame; cuttlefish aoriika / chorizo / edamame,
Cream of mussel and saffron

Veal rib roasted in the vadouvan, Saint-Nectarine and girolle; sea urchin tongue

Les desserts de Pierre Gagnaire