

Restaurant Pierre Gagnaire pour Les Airelles

LES ENTREES

PARFUMS D'HIVER

Nage d'huîtres, couteaux, amandes coquillages au Chignin, légumes racines.

Endive en gelée farcie de cornes d'abondance aux noix.

Terrine de foie gras d'oie marbrée de figues sèches –
suc d'orange maltaise au yuzu.

Chutney de raisin de Corinthe au Macvin, voile de mortadelle grillée, castelfranco.

118 €

AUTOUR DU LAC LEMAN

Corolle d'anguille fumée ; asperges vertes de Mallemort et quenelle de caviar osciètre.

Mousseline de brochet, morilles au Château-Chalon, brocoli.

Fine lichettes de féra meunières, purée Verte ; câpres croustillants, amandes torréfiées.

Tarte de reine de reinettes à la bière Mont Blanc.

136 €

HOMARD

Aiguillettes de homard bleu à la nacre, gingembre frais ;

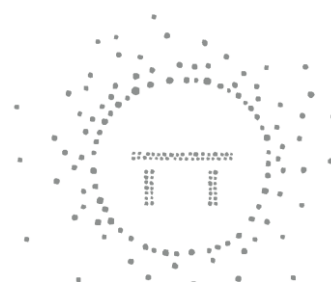
jus de carotte émulsionné mascarpone et huile d'olive Pruneti.

Salpicon au plancton, trévisse, quinoa rouge du Pérou lié du jus de carcasse.

Gnocchi de ratte –

mousse de concombre/mousse de cèpe.

158 €



LA MER

LANGOUSTINE

Grosse langoustine croustillante 1982 –
condiment *Dundee Peeky*.

De toutes petites au beurre pimenté, flambées au génépi –
gelée de coing sur une galette de blé noir.

Crème prise, paillettes d'algues.

Crue, givrée, légèrement fumée, poireau grillé badigeonné de vieux balsamique rouge.

170 €

BAR - CARABINERŌS

Pavé de bar de ligne saisi à la poêle –

il est terminé dans un beurre mousseux agrémenté de citronnelle, ajowan et estragon.

Carabinerōs au poivre Pondichéry, mousseline Ranavalo.

Liebig de colineau : navet boule d'or, gruyère de Garde, artichaut camus.

Raviole de seiche / riz noir vénéré.

140 €

LA TERRE

VEAU

Pièce de veau du Limousin parfumée nigelle et carvi –
rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.

Petit épeautre du pays de Sault au tamarin, oignons fanes ; voile de pruneau.

Oreille Mimosa, fondue d'oseille.

Terrine Berrichonne, Paris boutons, radis noir et raisins blonds.

Crunchy de maïs au speck.

132 €

VOLAILLE

Suprême de volaille de Bresse truffée sous la peau, rôtie au sautoir.

Fondue de pamplemousse thaï et puntarella liés d'un jus de topinambour truffé.

Ecailles d'agria à la Salardaise ; jambon San Daniele, artichaut camus.

212 €

BŒUF

Pièce d'entrecôte grillée, terminée dans un beurre
noisette au poivre blanc de Malabar –
sauce *Violine*.

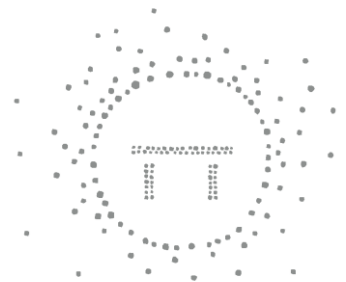
Pomme *Fifine*.

Fondue de sucrine.

Toast de seigle à la moelle.

700g
origine France
pour deux personnes

276 €



LE GRAND DESSERT

Raviole de poires caramélisées au Vespètrò –
ananas victoria safrané, pamplemousses confits.

Baba punché de vieux rhum, mousseline de marron aux raisins blonds ; sirop de thé Sencha.

Croquant Dulcey à la Chartreuse, miel croquant ;
pâte d'amande au sésame noir.
Mousse de fruits de la passion.

Velouté de lait de coco, perles du Japon au yuzu vert ;
sorbet orange sanguine/glace Amarelli.

Gâteau Latour, pâte de fruits secs à la liqueur de cassis.

44 €

LES SOUFFLES

SOUFFLE CLASSIQUE – VANILLE D'ORIGINES

Soufflé à la vanille Bora, parfait glacé vanille Tahaa / Chartreuse verte.
Infusion de citron aux feuilles de bergamote :
cube et caramel d'orange sanguine.
Litchi, ramboutan et fruits du dragon.
Chamonix imbibé d'un sirop à la vanille de Madagascar

45 €

BISCUIT SOUFFLE – CRUS DE CHOCOLAT

Biscuit soufflé pur Venezuela, crème glacée caramel.
Ganache onctueuse au Trinité.
Eau de cacao au genièvre, granité Kahlua/Baileys'/moka.
La Saulire

45 €

SOMERSET

Gâteau de pomme Reine des reinettes au vin de glace, noix caramélisées.
Réduction de jus de pomme relevé de poivre du Penjab.
Gelée de poiré, sorbet poire/yaourt de brebis, mousse de Bugey Cerdon.
Quartier de pomme gold rush flambé au Calvados, orange confite.

37 €

Prix Net

