

Menu d'Automne n°01



Petites crevettes impériales saisies au beurre salé,
fleur de courgette aux noisettes fraîches ; carrés verts d'infusion de targette.

Soupe de choux tendre :
Chantilly noire, gras de seiche au citron rapé ;
grenouilles façon Poulette.

Tranche de merlu grillée à la plaque, tripes de morue,
brochette de gousses d'ail croustillants.
Socca niçoise badigeonnée d'un pesto d'agastache et basilic.

Bouillon d'araignée de mer aux épinards, huîtres spéciales aux céleris dorés ;
raviole transparente à la livèche.

Poêlée de cèpes à la betterave rouge, oignons fanes au curcuma,
raisins muscats et dominos de thon au miso.

Biscotte d'anguille laquée ;
carotte violette, chorizo et cornes d'abondance en aigre doux.
mais aussi...

Consommé de boeuf : moules de bouchot, aubergine de Florence,
pate de piment niora et prune au sel.

Rissolle de veau de lait, steak de tomate voilé de farine de maïs ;
pousses de shiso et cordifole.
Jus lié d'ortie.

Crème de gorgonzola «pression naturelle»,
sirop de grenade comme une moutarde.
Chèvre frais de Bourgogne.

Les desserts Pierre Gagnaire.