

TO START WITH
POUR COMMENCER

Duck foie gras terrine / light redcurrant veil-Summer chutney, brioche tuile. (D) (G) (E) (Contains Alcohol) 175
Terrine de foie gras de canard, voile de groseille – Chutney d’été, dentelle de brioche.

Brown crab meat with beurre Nantais, leek fondue, Granny Smith apple. (D) (Sh) (C) (SW) (Contains Alcohol) 155
Chair de tourteau au beurre Nantais, fondue de poireaux et pomme Granny Smith.

Sautéed squid rings with herbs, button mushrooms with black garlic. (D) (G) (Sh) (Contains Alcohol) 145
Poêlée d’encornets aux fines herbes, champignons de Paris à l’ail noir.

Sautéed Sabarot snails Bordelaise style, spinach with garlic chips. (G) (D) (Sh) (CY) (Contains Alcohol) 145
Poêlée d’escargots Sabarot à la Bordelaise, épinards à l’ail croustillant.

CRUDO

Saku tuna tartare with yellow mango, daïkon, button mushrooms; quince paste. (F) (Sy) (Ss) (Contains Alcohol) 175
Tartare de thon Saku à la mangue jaune; daïkon et champignons de Paris; pâte de coing.

Raw-cut langoustines coated in red beet syrup, Cremona mustard, and heart of palm, pink peppercorn opaline. (C) (E) (D) (Sh) 175
Langoustines taillées à cru enrobées d’un sirop de betterave rouge, moutarde de Crémone et coeur de palmier, opaline aux baies roses.

PASTA / CEREALS
PATES / CEREALES

Melanosporum black truffle spaghetti. (D) (G) (E) (Contains Alcohol) 250
Spaghetti à la truffe noire mélanosporum.

Carnaroli risotto with 40 – month aged parmesan, parsley chlorophyll. (D) (V) (Contains Alcohol) 175
Risotto carnaroli au parmesan 40-mois, chlorophylle de persil.

SALT WATER / FRESH WATER
EAU SALEE / EAU DOUCE

Turbot pavé on the bone gently poached in melted butter, fennel stalks. 350
Celeriac and castelfranco radicchio. Mussel cream Billy-By. (F) (D) (G) (Contains Alcohol)
Pavé de turbot poché doucement à l'arête dans un beurre fondu, tiges de fenouil.
Céleri-rave et castelfranco. Crème de moules Billy-By.

Blue Lobster roasted in a foamy liquorice scented butter, baby carrots. 360
Classic lobster bisque, tapioca pearls. (D) (G) (CY) (C) (Sh) (Contains Alcohol)
Homard rôti dans un beurre mousseux à la réglisse, carottes fanes.
Bisque traditionnelle au tapioca.

Crispy Amadai, tangy cherry tomatoes. 335
Crunchy quinoa tuile, sweet potato purée with Espelette pepper. (D) (G) (F) (Contains Alcohol)
Amadaï croustillant, tomates cerises acidulées.
Feuille de quinoa crouillante, purée de patate douce au piment d'Espelette.

MEAT
LA TERRE

Wagyu beef tenderloin heart (grade 6/7). 410
Jerusalem artichokes.
Périgourdine sauce. (D) (G) (Contains Alcohol)
Cœur de filet de bœuf Wagyu (grade 6/7).
Topinambours.
Sauce périgourdine.

Duck breast aiguillettes glazed in a blackcurrant bigarade. Braised Savoy cabbage, caramelized pear. Smoked red beetroot sorbet, white beetroot purée. 270
(D) (G) (N) (Contains Alcohol)
Aiguillettes de canard gras enrobées d'une bigarade au cassis. Choux verts braisés, quartiers de poire caramélisés.
Sorbet de betterave rouge fumée, purée de betterave blanche.

Organic chicken suprême poached in Perrier- Jouët Champagne cream sauce. Wild mushroom tart, fresh herbs veil. 199
(D) (G) (CY) (Contains Alcohol)
Suprême de volaille organique pochée dans une sauce crème au champagne Perrier-Jouët, Tarte sablée de champignons sauvages, voile d'herbes fraîches.

CASUAL

Pierre’s TT white pizza.

Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttlefish. (G) (D) (F) (Sh) (Contains Alcohol)

Pizza blanche Pierre’s.

Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.

140

Roasted ricotta pizza, spring onions, cantabrian anchovies. (D) (G) (E) (F)

Pizza ricotta rôtie, oignons cébettes, anchois cantabriques.

115

Black truffle pizza. (G) (D) (Contains Alcohol)

Pizza à la truffe noire.

199

Classic PG’s burger, French allumettes potatoes. (G) (D) (E)

Classique burger PG, pommes allumettes.

140

Gluten-free PG’s burger, French allumettes potatoes. (D) (E)

Burger sans gluten PG, pommes allumettes.

145

Hand cut beef tartare–

French allumettes potatoes. (E) (M)

Tartare de bœuf au couteau–

Pommes allumettes.

199

Dover Sole (500-600g) Meunière style.

Yuzuke condiment.

Olive oil mashed potatoes. (D) (F) (G) (Cy) (Contains Alcohol)

Sole (500-600g) meunière sèche.

Condiment Yuzuke.

Purée de pomme de terre à l’huile d’olive.

420

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) *250g or **450g–

Béarnaise or Champs-Élysées sauce.

French allumettes potatoes.

Broccolini. (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g–

sauce Béarnaise ou sauce Champs-Élysées.

Pommes allumettes.

Brocolini.

*375 or *510

DESSERTS

TO SHARE
A PARTAGER

Pierre Gagnaire signature thin apple tart.
Chantilly. (D) (E) (N) (G) (Contains Alcohol) 170
Tarte fine aux pommes Pierre Gagnaire.
Chantilly.

Pierre’s TT millefeuille.
Diplomate cream, caramelized mendiants;
Stracciatella ice cream, date vinegar syrup. (D) (E) (N) (G) 150
Millefeuille Pierre’s TT.
Crème Diplomate, mendiants caramélisés ;
glace Stracciatella, sirop de vinaigre de datte.

Soufflé biscuit with Guanaja ganache.
Sicilian pistachio parfait.
Walnut tart. (D) (E) (N) (G) 150
Biscuit soufflé et ganache Guanaja.
Parfait glacé à la pistache de Sicile.
Tarte aux noix.

ALONE/ TO SHARE
SEUL OU A PARTAGER

Chestnut and meringue semi-freddo, caramel with sultanas. (D) (E) (Contains Alcohol) 80
Parfait glacé aux marrons meringué, caramel aux raisins blonds.

Citrus tart.
Orange sorbet, lemon sorbet, lightly bitter mascarpone. (D) (E) (N) (G) 80
Tarte aux agrumes.
Sorbet orange, sorbet citron, mascarpone en amertume.

Frosted grapefruit.
Pink grapefruit marmalade, bitter almond panna-cotta.
Liquorice ice cream, grapefruit Campari sorbet, milk foam, royale glaze. (D) (N) (Contains Alcohol) 75
Pamplemousse givré.
Marmelade de pamplemousse rose, panna-cotta à l’amande amère,
Glace réglisse / sorbet pamplemousse au Campari, mousse de lait, glace royale.

(F) Fish, (L) Lupin, (G) Gluten, (D) Dairy Product, (Sh) Shellfish, (Ss) Sesame Seeds, (E) Egg, (N) Nuts, (SW) Seaweed,(Sy) Soya, (M) Mustard, (C) Crustacean,(CY) Celery, (V) Vegetarian,(P) pork