

## TO START WITH POUR COMMENCER

### Duck foie gras terrine / Sauternes veil-

#### Spring chutney on crispy brioche. (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Terrine de foie gras de canard / voile de Sauternes-  
Chutney de Printemps sur une brioche croustillante.*

175

### Sea urchin Chantilly;

#### shellfish marinière with seaweed and samphire.

#### Haddock toast.

(D) (F) (Sh) (SW) (Contains Alcohol)

*Chantilly de langues d'oursins;  
marinière de coquillages, algues et salicornes.  
Toast de haddock*

180

### Crab meat and razor clams à la Nantaise, leek fondue. (D) (Sh) (C) (SW) (Contains Alcohol)

*Chair de tourteau et couteaux à la Nantaise, fondue de poireaux.*

155

### Sautéed squid rings with herbs, button mushrooms with black garlic. (D) (G) (F) (Contains Alcohol)

*Poêlée d'encornets aux fines herbes, champignons de Paris à l'ail noir.*

145

### Sabarot snails with fresh herbs, tangy eggplant with garlic. (G) (D) (Sh) (CY) (Contains Alcohol)

*Poêlée d'escargots Sabarot aux herbes fraîches, aubergine acidulée à l'ail.*

145

### White beetroot purée, smoked red beetroot sorbet, thin slices of duck's aiguillettes, crystallized redcurrants. (D) (Contains Alcohol)

*Purée de betterave blanche, sorbet de betterave rouge fumée, fines aiguillettes  
de canard gras, groseilles cristallisées.*

95

## CRUDO

### Raw-cut langoustines coated in red beet syrup, Cremona mustard, and heart of palm, pink peppercorn opaline. (C) (E) (D)

*Langoustines taillées à cru enrobées d'un sirop de betterave rouge, moutarde de Crémone et coeur  
de palmier, opaline aux baies roses.*

175

### Saku tuna tartare with yellow mango, daikon,

#### button mushrooms; quince paste. (F) (Sy) (Ss) (Contains Alcohol)

*Tartare de thon Saku à la mangue jaune;  
daikon et champignons de Paris; pâte de coing.*

175

### Japanese amberjack with soy caramel, coconut milk with ponzu, fresh cilantro and Thai grapefruit. (F) (D) (Ss) (SY)

*Sériole du Japon au caramel de soja, lait de coco au ponzu, coriandre fraîche et pamplemousse  
thaï.*

150

## PASTA / CEREALS PATES / CEREALES

### Bottarga and lemon spaghetti.

#### With blue lobster. (D) (G) (E) (C)

*Spaghetti poutargue et citron.  
Au Homard bleu.*

330

### Melanosporum black truffle spaghetti. (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Spaghetti à la truffe noire mélanosporum.*

250

### Carnaroli risotto with 40 – month aged parmesan, parsley chlorophyll. (D) (V) (Contains Alcohol)

*Risotto carnaroli au parmesan 40-mois, chlorophylle de persil.*

175

## SALT WATER / FRESH WATER EAU SALEE / EAU DOUCE

**Roasted turbot fillet in terre de Sienna butter, artichoke, salad shoots.**

**Coconut milk velouté enhanced with roasting butter.** (F) (D) (G) (Contains Alcohol)

*Pavé de turbot rôti dans un beurre terre de Sienne, artichaut, pousses de salade.*

*Velouté de lait de coco agrémenté de beurre de cuisson.*

350

**Jodhpur-style monkfish fricassée.**

**Orange blossom sorbet, Thai grapefruit, and confit salsify.** (F) (D) (G) (N) (Contains Alcohol)

*Fricassée de lotte Jodhpur.*

*Sorbet orange à la fleur d'oranger, pamplemousse thaï, salsifis confits.*

330

**Roasted blue lobster in frothy licorice butter, baby carrots, vanilla-scented confit parsnips.** (D) (G) (CY) (C)  
(Contains Alcohol)

*Homard bleu rôti dans un beurre moussieux à la réglisse, carottes fanes, confit de panais à la vanille.*

360

**Roasted pollock with skin, Swiss chard with rouille sauce.**

**Crispy vermicelli potatoes and green beans.** (D) (G) (F) (Cy)

*Lieu jaune rôti à la peau, côtes de blette à la rouille.*

*Pommes pailles et haricots verts croustillants.*

290

**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

## MEAT LA TERRE

**Wagyu beef filet medallion (Grade 6/7).**

**Périgourdine-style sunchokes.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Cœur de filet de bœuf Wagyu ( Grade 6/7).*

*Topinambours Périgourdine.*

410

**Sautéed sweetbreads, onions with dates.**

**Crispy vermicelli potatoes, Angostura jus.** (D) (G) (CY) (Contains Alcohol)

*Noix de ris de veau dorée, oignons aux dattes.*

*Pomme paille, jus à l'Angostura.*

290

**Limed duckling fillets / cumin / green pepper, lacquered with a blackcurrant bigarade.**

**Potato paillason.**

**Red beetroot sorbet, crunchy red cabbage salad with balsamic vinegar, caramelized walnuts.**

(D) (G) (N) (Contains Alcohol)

*Aiguillettes de canette citron vert / cumin / poivre vert, laquées d'une bigarade au cassis.*

*Paillason de pomme de terre, noix caramélisées.*

*Sorbet à la betterave rouge, salade de chou rouge au vinaigre balsamique.*

265

**Organic chicken breast poached in Perrier-Jouët Champagne cream sauce,**

**creamy white polenta with 40 – month aged parmesan.** (D) (G) (CY) (Contains Alcohol)

*Suprême de volaille organique poché dans une sauce crème au Champagne Perrier-Jouët,*

*polenta blanche crémeuse au parmesan 40 mois.*

198

**Roasted lamb loin with lemon thyme; mint jus.**

**Wheat semolina with red bell peppers and golden raisins;**

**couscous broth.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Canon d'agneau rôti au thym citron; jus à la menthe.*

*Semoule de blé dur au poivrons rouges et raisins blonds;*

*bouillon de couscous.*

270

## CASUAL

### Pierre's 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.*

135

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

*Burger sans gluten PG, pommes allumettes.*

145

**Pan-seared duck foie gras PG's burger, French allumettes potatoes.** (D) (G) (E)

*Burger foie gras de canard rôti PG, pommes allumettes.*

170

**Frog's legs meunière, green velouté.**

**Poulette sauce.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Grenouilles meunière, velouté vert.*

*Sauce Poulette.*

150

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

**Béarnaise or Champs-Élysées sauce.**

**French allumettes potatoes.**

**Brocolini.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

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

*sauce Béarnaise ou sauce Champs-Élysées.*

*Pommes allumettes.*

*Brocolini .*

\*370 or \*\*510

**Hand cut beef tartare–**

**French allumettes potatoes.** (E) (M)

*Tartare de bœuf au couteau–*

*Pommes allumettes.*

199

## CHEESES

## LES FROMAGES

**Cheese trolley.** (D)

*Chariot de Fromages.*

160

## DESSERTS

### TO SHARE A PARTAGER

#### **Souffléed biscuit.**

#### **Souffléed biscuit with Guanaja ganache.**

#### **Sicilian pistachio parfait.** (D) (E) (N) (G)

*Biscuit soufflé.*

*Biscuit soufflé et ganache Guanaja.*

*Parfait pistache de Sicile.*

*Macaronade cassis, brunoise de poires.*

150

#### **Pierre's TT millefeuille.**

#### **Rustic puff pastry, .**

#### **Diplomat cream, caramelized mendiants, arugula;**

#### **coffee syrup.** (N) (D) (E) (G) (F)

*Millefeuille Pierre's TT .*

*Feilletage brut, crème diplomate, mendiants caramélisés, roquette;*

*sirop au café*

150

#### **Pierre's TT apple tart .**

#### **Bleu vanilla ice cream and Chantilly.** (N) (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Tarte aux pommes Pierre's TT.*

*Glace et Chantilly à la vanille bleu.*

170

#### **Meringua Tarta.**

#### **Blood orange marmalade with Limoncello.** (N) (D) (E) (G) (Contains Alcohol)

*Meringua Tarta.*

*Marmelade d'orange sanguine au Limoncello.*

150

### AIONE / TO SHARE SEUL OU A PARTAGER

#### **Crunchy lemon Ice cream, candied lemon paste, Lemongrass gelée infusion.** (D) (E)

*Croquant glacé citron, pâte de citrons confits, infusion gélifiée de citronnelle.*

80

#### **Frosted grapefruit.**

#### **Pink grapefruit marmalade, bitter almond panna cotta,**

#### **licorice ice cream / grapefruit & Campari sorbet, milk foam, royal icing.** (D) (E) (N) (Contains Alcohol)

*Pamplemousse givré.*

*Marmelade de pamplemousses roses, panna-cotta à l'amande amère,*

*glace réglisse / sorbet pamplemousse au Campari, mousse de lait, glace royale.*

75

#### **Madong chocolate sabayon , nougat petals, Guanaja chocolate ice cream;**

#### **Delicate butter biscuits.** (D) (G) (E) (N)

*Sabayon chocolat Madong, petals de nougat, glace chocolat Guanaja;*

*langue de chate*

80

#### **The real Crème caramel.**

#### **Freshly baked Madeleine.**

#### **Orange salad** (D) (E) (G)

*La vraie crème caramel.*

*Madeleine cuite au moment.*

*Salade d'orange.*

70