

TO START WITH POUR COMMENCER

Duck foie gras terrine / date veil.
Brioche dentelle, autumn chutney. (D) (G) (N) (Contains Alcohol) 175
Terrine de foie gras de canard, voile de datte.
Dentelle de brioche, chutney d’automne.

Shellfish Marinière with leeks.
Sea urchin chantilly. (D) (F) (Sh) (SW) (Contains Alcohol) 180
Marinière de coquillages aux poireaux.
Chantilly d’oursin.

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 snails with garlic butter, tangy red onions;
Herbs salad and croûtons. (G) (D) (Sh) (Cy) (Contains Alcohol) 145
Poêlée d’escargots au beurre d’ail, oignons rouges acidulés;
Salade d’herbes et croûtons.

CRUDO

Saku tuna tartare, yellow mango, daikon turnip and smoked eel, endive salad.(F) (Sh) (Sy) (Ss) (G) (N) (D) 175
Tartare de thon Saku, mangue jaune, navet daïkon et anguille fumée, salade d’endive.

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

Autumnal black truffle spaghetti. (D) (G) (E) (Contains Alcohol) 250
Spaghetti à la truffe noire d’automne.

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

(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

SALT WATER / FRESH WATER
EAU SALEE / EAU DOUCE

Turbot fillet slowly poached on its bone in melted butter; Dugléré sauce; Ratte potatoes and Romanesco finished in the fish cooking butter. (F) (D) (Contains Alcohol)	335
<i>Pavé de turbot poché doucement à l'arête dans un beurre fondu; Sauce Dugléré. Rattes et romanesco au beurre de cuisson du poisson.</i>	
Jodhpur monkfish fricassée, eggplant caviar. Orange / lime granita; Thai grapefruit and pink grapefruit. (F) (D) (G) (Contains Alcohol)	330
<i>Fricassée de lotte Jodhpur, caviar d'aubergine. Granité orange / citron vert; pamplemousse thaï et pamplemousse rose.</i>	
Blue Lobster roasted in a foamy liquorice scented butter, baby carrots. Traditional lobster bisque with tapioca pearls. (D) (G) (CY) (C) (Contains Alcohol)	360
<i>Homard rôti dans un beurre moussieux à la réglisse, carottes fanes. Bisque traditionnelle au tapioca.</i>	
Crunchy Amadaï, lemon paste flavoured with kumbawa. Kombu seaweed broth. (F) (Sw) (Ss) (Contains Alcohol)	340
<i>Amadaï croustillant, pâte de citron au kumbawa. Consommé d'algues kombu.</i>	

MEAT
LA TERRE

Wagyu beef tenderloin heart (grade 6/7). Salsify with herbs; Périgourdine sauce. (D) (G) (Contains Alcohol)	410
<i>Cœur de filet de bœuf Wagyu (grade 6/7). Salsifis aux fines herbes; Sauce périgourdine.</i>	
Golden-seared veal sweetbreads, gratin of sweet onions spiced with turmeric; Leek cheveux d'ange and straw potatoes. (D) (G) (CY) (Contains Alcohol)	280
<i>Noix de ris de veau dorées, gratin d'oignons doux au curcuma; Cheveux d'ange de poireaux et pommes paille.</i>	
Thinly-cut duck breast aiguillettes glazed in a blackcurrant bigarade. Braised Savoy cabbage, caramelized pear. Smoked red beetroot sorbet, white beetroot purée. (D) (G) (Contains Alcohol)	270
<i>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.</i>	
Organic chicken breast braised in a morel mushroom cream with Perrier-Jouët champagne. Dauphine potatoes, grated aged parmesan cheese. (D) (G) (Contains Alcohol)	199
<i>Suprême de volaille 'BIO' braisé dans une crème de morilles au champagne Perrier-Jouët; Pommes Dauphine, râpé de vieux parmesan.</i>	

(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

CASUAL

Pierre’s TT white pizza.
Stracciatella / Gambero Rosso / Cuttlefish. (G) (D) (F) (Sh) (Contains Alcohol)
Pizza blanche Pierre’s TT.
Stracciatella / Gambero Rosso / Gras de seiche.

140

Ricotta pizza, spring onions, cantabrian anchovies. (D) (G) (E) (F)
Pizza ricotta, 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.
Yozuke condiment.
Olive oil mashed potatoes. (D) (F) (G) (Cy) (Contains Alcohol)
Sole (500-600g) meunière sèche.
Condiment Yozuke.
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. Brocolini. (D) (G) (E) (Contains Alcohol)
*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) *250g ou **450g*
Sauce Béarnaise ou sauce Champs-Élysées.
Pommes allumettes. Brocolini.

*375 or **510

DESSERTS

TO SHARE
A PARTAGER

Pierre Gagnaire signature apple tart.
Whipped cream with nougatine. (D) (E) (N) (G) (Contains Alcohol) 170
Tarte aux pommes Pierre Gagnaire.
Chantilly agrémentée de nougatine.

Pierre’s TT millefeuille.
Kunafa pastry, Diplomate cream flavoured with black lemon;
Caramelized hazelnuts;
Date purée with date vinegar.
Stracciatella ice cream / a hint of black garlic, orange coulis with saffron and carrots.
Cocoa jelly cube. (D) (E) (N) (G) 150
Millefeuille Pierre’s TT.
Feuilletage Kunafa, crème Diplomate au citron noir;
Noisettes caramélisées;
Compotée de dates et vinaigre de dates.
Glace Stracciatella / pointe d’ail noir, coulis d’orange au safran et carottes.
Cube de gelée de cacao.

Guanaja chocolate souffléed biscuit and ganache.
Sicilian pistachio frozen parfait.
Three little tarts:
Pitacou, Blackcurrant syrup / Coffee water, caramelized pistachios. (D) (E) (N) (G) 150
Biscuit soufflé et ganache Guanaja.
Parfait glacé à la pistache de Sicile.
Trio de tartelettes:
Pitacou / Sirop de cassis / Eau de café, pistaches caramélisées.

ALONE/ TO SHARE
SEUL OU A PARTAGER

Citrus tart Pierre’s TT.
Beetroot jelly, blood orange thickened with reduced carrot juice and cumin. (D) (E) (N) (G) 80
Tarte aux agrumes Pierre’s TT.
Gel de betterave, orange sanguine liée d’un jus de carotte réduit au cumin.

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.

Cromesquis filled with passion fruit ganach, exotic fruits / dragon fruits salad.
Warm chocolate mousse.
Fior di latte ice cream. (E) (D) (Contains Alcohol) 75
Cromesquis ganache passion, salade de fruits exotiques / fruits du dragon.
Mousse au chocolat chaude.
Glace fleur de lait.

Raspberry frozen parfait, raspberry coulis.
Cake Medovic, caramel cooked with vodka. (D) (G) (E) (Contains Alcohol) 80
Parfait glacé aux framboises, coulis.
Biscuit Medovic, caramel décuît à la vodka.

(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