

Pierre's

TT

Oyster Gaya.

Sacristain flavored with parmesan cheese. Truffled sunchoke artichokes velouté.

Shellfish marinière with fresh seaweeds.

Huîtres Gaya.

Sacristain au parmesan. Velouté de topinambours truffés.

Marinière de coquillages aux algues fraîches.

Pan-seared duck foie gras escalope, apple purée flavored with aged rum.

radicchio and puntarella leaves.

Escalope de foie gras des Landes poêlée, compote de pomme au vieux rhum ;

Feuille de trévisse et puntarelle.

Sole fillet stuffed with spinach and black truffles.

Champagne Perrier-Jouet Sabayon.

Filet de sole farci d'épinards et truffe noire ;

Sabayon au champagne Perrier-Jouët.

Diced caramelized pears with Stilton, beetroot granita.

Brunoise de poires caramélisées au Stilton, granité de betterave rouge.

Milk fed veal loin roasted whole with winter aromatics –

truffled chestnuts mousseline, Brussels sprouts.

Bitter salads bouquet with walnut oil.

Longe de veau fermière rôtie entière aux aromatiques d'hiver –

Mousseline de marron truffée, choux de Bruxelles.

Bouquet de salades amères à l'huile de noix.

Pierre's TT Christmas log 2025.

La bûche de Noël.

With the coffee/Avec le café:

Raspberry loukoum perfumed with Kirsh, caramelized nuts, grapefruit orangettes.

Loukoum framboise au Kirsh, mendiants caramélisés , orangettes de pamplemousse.



Pierre's

