

CHOIX

PÂTISSERIE TT RESTAURANT

Par Pierre Gagnaire

Crab meat with Nantais butter, scallops.

Chair de tourteau au beurre Nantais, noix de Saint-Jacques taillée.

Rice crisps, duck rilette.

Chips de riz, rilette de canard.

Truffled chestnut velouté.

Velouté de châtaigne truffé.

Crayfish casserole with leeks.

Fennel and bisque sabayon.

Cassolette d'écrevisses aux poireaux.

Fenouil et sabayon à la bisque.

Roasted/poached wagyu beef fillet medallion in black pepper butter.

Crushed sunchokes, sweet onions.

Bordelaise sauce.

Cœur de filet de bœuf wagyu rôti/poché dans un beurre au poivre noir concassé.

Écrasée de topinambours, oignons doux.

Sauce Bordelaise.

Sweet Mystery.

Biscuit Mystère.

With coffee:

Nougat petal, grapefruit gel with honey.

Ganache's palet.

Caramelized fruits.

Avec le café :

Pétale de nougat, gel de pamplemousse au miel.

Palet de ganache.

Fruits caramélisés.

Pierre Gagnaire

