
D Î N E R

Pierre Zéro & Chez Olivier

M e r c r e d i 1 5 J u i l l e t 2 0 2 6

Accueil 18h30 · Dîner 19h00

— A p é r i t i f s —

Meringue de betterave, tarama fumé maison
Polenta de maïs jaune, pesto de menthe et pistache
Feuille de Parmesan, douceur d'aubergine et avocat au curry

Pierre Zéro Signature

— A m u s e - B o u c h e —

Consommé de bœuf, crème de wasabi, cube de daikon au vinaigre de sakura
Caviar d'Aquitaine

Kanpachi à la vanille, mangue et navet

Huile de wasabi, fruit de la passion

Pierre Zéro Blanc de Blancs

Kinmedai, courgette, figue et émulsion burrata

Pierre Zéro Chardonnay

Homard bleu à la rhubarbe, sauce homard, cacao

Pierre Zéro Rosé

Longe de Chevreuil, truffe d'hiver d'Australie, cassis, hibiscus

Betterave · Sauce poivrade

Pierre Zéro Merlot

Pêche blanche, gelée Pierre Zéro Muscat, crème légère au shiso et yuzu

Pochée au dashi

Pierre Zéro Muscat Sparkling

Café, thé ou infusion

Cannelé et guimauve
