

Peter Knogl recommends

# Le Menu

–spring–

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

THON/AVOCAT/  
VINAIGRETTE SUSHI

WAGYU/TAPIOCA/  
SICHUAN

MACARON CUMIN/  
PASTEQUE/SARDINE

TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO

Crab, tomato and jalapeño

\*\*\*

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras curry, lemongrass and Granny Smith apple

\*\*\*

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE

Wild caught sea bass, chorizo, paprika and cucumber

\*\*\*

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX

Simmental veal fillet, artichoke and young leek

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

\*\*\*

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL

Abinao chocolate, coffee and caramel

\*\*\*

PÂTISSERIE

---

Please note that  
from 4 person on the  
whole table only  
menu is served.

**Menu complet/whole menu** 340

**Menu à deux entrées/menu with two starters** 310

---

## Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	72
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	74
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	78

## Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	70
HOMARD BRETON ET BERGAMOTE Breton lobster and bergamote	85

## Les Plats

TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantic turbot, basil and tomato	94
SOLE «PETIT BATEAU», HOMARD, CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Sole «petit bateau», lobster, Impérial caviar, lovage and rosé champagne	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette	110

# Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS  
DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE  
Selection of soft and hard cheeses  
of Maître Antony in Ferrette

A PARTIR DE 35

# Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU 38  
Exotic chocolate with yuzu

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 38  
Champagne, raspberries, mint and kalamansi

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 38  
Green apple, lime and yoghurt

---

Our dishes are subject to change-  
due to market and seasonal  
availability.

All prices include service and VAT

## Heritage:

FR Pigeon, goose and duck liver

JP Entrecôte

CH Veal

CH Bread