

Peter Knogl recommends

Le Menu

–spring–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON CUMIN/
PASTEQUE/SARDINE

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT
Duck foie gras and pineapple textures with green pepper

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH
Langoustine, Madras curry, lemongrass and Granny Smith apple

TURBOT DE L'ATLANTIQUE,
SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE ET TOMATE
Atlantic turbot, tarragon and mustard seed sauce and tomato

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE
Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL
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
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Crab, tomato and jalapeño	75

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	70
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar	85

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	83
SAINT-PIERRE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE St. Peter's fish, chorizo, paprika and cucumber	85
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX Simmental veal fillet, artichoke and young leek	98

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