

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

MOULES DE BOUCHOT
MONT SAINT-MICHEL

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE

Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, madras curry and granny smith apple

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

SUPRÊME DE PIGEON DE MIÈRAL,

POIVRE DE TASMANIE, ÉCHALOTES ET L'ARTICHAUT

Mièral pigeon, Tasmanian pepper, shallots and artichoke

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

Menu complet/whole menu

340

Menu à deux entrées/menu with two starters

310

Les Entrées

IMPRESSIONS D'ÉTÉ - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO	75
Summer impressions - crab, tomato and jalapeño	
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT	75
Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT	74
Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON	72
Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL	85
Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar	

Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET CONCOMBRE	90
Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper and cucumber	
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC	95
Atlantic turbot, tomato and basil	
SELLE D'AGNEAU DE SISTERON	
AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE	88
Saddle of lamb from Sisteron with mediterranean flavors and aubergine	
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE	110
Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette	

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 Exotic chocolate with yuzu	35
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	35

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
- FR Lamb
- CH Bread