Peter Knogl recommends

Le Menu

– spring –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

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, lemongrass and Granny Smith apple
***

TURBOT DE L`ATLANTIQUE,
SAUCE AU L`ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE
Atlantic turbot, tarragon and mustard seed sauce
***

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
***

FRAISES «MARA DES BOIS», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE
Mara des Bois strawberries, yogurt, lime and meringue

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

Menu complet / whole menu	320
Menu à deux entrées / menu with two starters	285

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT 72
Duck foie gras and pineapple textures with green pepper

KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT 72
Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado

CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA 78
Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON 70
Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon

HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL 85
Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ 83
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE 88
Wild caught sea bass, chorizo, paprika and cucumber

PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES 78
Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSES DE POIREAUX 98
Simmental veal fillet, artichoke and young leek

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE — A PARTIR DE 35
Selection of soft and hard cheeses of Maître Antony in Ferrette

Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU — 38
Exotic chocolate with yuzu

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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL — 38
Abinao chocolate, coffee and caramel

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

All prices include service and VAT

Heritage:

FR Pigeon, goose and duck liver
JP Entrecôte
CH Veal
CH Bread