

Peter Knogl recommends

# Le Menu

–spring–

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

TARTELETTE/  
CUMIN/SARDINE

WAGYU/TAPIOCA/  
SICHUAN

MACARON/FOIE/ORANGE/  
GARAM MASALA

TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO

Crab, tomato and jalapeño

\*\*\*

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras curry, lemongrass and Granny Smith apple

\*\*\*

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

\*\*\*

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

\*\*\*

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

## Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wild caught sea bass, chorizo, paprika and cucumber	88
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantic turbot, basil and tomato	94
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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL 38  
Abinao chocolate, coffee and caramel

---

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