

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

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

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH
Langoustine, madras curry 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

SELLE D'AGNEAU AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE
Saddle of lamb with mediterranean flavors and aubergine

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

ABRICOTS DU VALAIS, GLACE À LA CRÈME DE GRUYÈRE ET VERVEINE
Apricots from the Valais, Gruyère ice-cream and verveine

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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber	75
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	72
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	78
BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper and cucumber	88
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 ABINAO, CAFÉ ET CARMEL 35
Abinao chocolate, coffee and caramel

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 35
Champagne, raspberries, mint and kalamansi

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 35
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

DE Lamb

CH Bread