

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

-Winter-

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 ET CONCOMBRE

Toro of Balfegó tuna, miso and cucumber

ÉCUME D'ARTICHAUTS ET TRUFFE DU PERIGORD

Foam of artichokes and Périgord truffles

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

SELLE D'AGNEAU DE SISTERON

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE

Saddle of lamb from Sisteron 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

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES

Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piedmont

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 LA FIGUE Duck foie gras and fig textures	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Kingfish, ponzu, radish and avocado	72

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	70
HOMARD BRETON ET BERGAMOTE Breton lobster and bergamote	80

Les Plats

SOLE «PETIT BATEAU», TRUFFE DU PÉRIGORD ET ARTICHAUT Sole «petit bateau», Périgord truffle and artichoke	92
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Atlantic turbot, lobster, Château Chalon and Impérial caviar	98
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 Exotic chocolate with yuzu	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL Abinao chocolate, coffee and caramel	38

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