

Peter Knogl recommends

Le Menu

–spring–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

THON/AVOCAT/
VINAIGRETTE SUSHI

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

MACARON CUMIN/
PASTEQUE/SARDINE

TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO

Crab, tomato and jalapeño

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras curry, lemongrass and Granny Smith apple

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE

Wild caught sea bass, chorizo, paprika and cucumber

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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL

Abinao chocolate, coffee and caramel

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 ET BERGAMOTE Breton lobster and bergamote	85

Les Plats

TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantic turbot, basil and tomato	94
SOLE «PETIT BATEAU», HOMARD, CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Sole «petit bateau», lobster, Impérial caviar, lovage and rosé champagne	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 38
Exotic chocolate with yuzu

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

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 38
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

CH Veal

CH Bread