

Peter Knogl recommends

Le Menu

–spring–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE
Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

CARABINERO RÔTI, CHANTERELLES ET CIBOULETTE
Fried Carabinero, chanterelles and chives

SAINT-PIERRE,
SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE ET TOMATE
St. Peter`s fish, tarragon and mustard seed sauce and tomato

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 CARAMEL
Abinao chocolate, coffee and caramel

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

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	84
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	87
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Crab, tomato and jalapeño	80

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	75
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar	90

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC Atlantic turbot, tomato and basil	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	82
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette	115

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 40

Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU 40
Exotic chocolate with yuzu

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 40
Champagne, raspberries, mint and kalamansi

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 40
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