

Peter Knogl recommends

Le Menu

–spring–

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, PONZU ET CONCOMBRE
Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

LANGOUSTINE, MORILLES PRINTANIÈRES, SHERRY, PETIT POIS
Langoustine, spring morels, sherry, peas

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE
Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette

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

FRAISES «GARIGUETTE», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE
Gariguette 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
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, 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, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Kaviar	80

Les Plats

SAINT-PIERRE RÔTI, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Fried St. Peters's fish, chorizo, paprika and cucumber	84
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantik turbot, basil and tomato	94
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE Saddle of lamb from Gutshof Polting with mediterranean flavors and aubergine	85

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

DE Lamb

CH Bread