

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

Please note that
from 4 person on the
whole table only
menu is served.

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, lemongrass and granny smith apple

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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL

Abinao chocolate, coffee and caramel

PÂTISSERIE

Menu complet/whole menu

340

Menu à deux entrées/menu with two starters

310

Les Entrées

IMPRESSIONS D'ÉTÉ - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO	72
Summer impressions - crab, tomato and jalapeño	
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT	74
Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA	78
Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON	72
Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL	85
Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar	

Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET CONCOMBRE	88
Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper and cucumber	
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC	95
Atlantic turbot, tomato and basil	
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES	78
Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE	110
Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette	

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	35
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	35

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