

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

\*\*\*

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

\*\*\*

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

\*\*\*

## 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	80
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

SAINT-PIERRE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE St. Peter's fish, chorizo, paprika and cucumber	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