

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

–Winter–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON BETTERAVE
ROUGE/WASABI

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

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE

Duck foie gras and fig textures

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS ET POMME VERTE

Langoustine, Madras curry and green apple

SOLE «PETIT BATEAU» ET TRUFFE DU PÉRIGORD

Sole «petit bateau» and Périgord truffle

SELLE D'AGNEAU DE SISTERON AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS

Saddle of lamb from Sisteron with mediterranean flavors

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES

Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piemont

Menu complet/whole menu	320
-------------------------	-----

Menu à deux entrées/menu with two starters	285
--	-----

Les Entrées

JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Kingfish, ponzu, radish and avocado	72
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio von Langoustine mit 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	80

Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Red mullet fillet, crispy scales, saffron and tomato vinaigrette	82
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Atlantic turbot, lobster, Château Chalon and Impérial caviar	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DU JAPON GOMBO ET AUBERGINE Japanese Wagyu beef entrecôte, okra and aubergine	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 Exotic chocolate with yuzu	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL Abinao chocolate, coffee and caramel	38

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