

Peter Knogl recommends

# Le Menu

– summer –

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/  
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/  
VADOUVAN/  
RIZ CROQUANT

MACARON  
CUMIN/PASTEQUE/  
SARDINE

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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE

Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber  
\*\*\*

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, madras curry and granny smith apple  
\*\*\*

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  
\*\*\*

ABRICOTS DU VALAIS, GLACE À LA CRÈME DE GRUYÈRE ET VERVEINE

Apricots from the Valais, Gruyère ice-cream and verveine  
\*\*\*

PÂTISSERIE

---

**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	72
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	74
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Crab, tomato and jalapeño	75

## 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-Caviar	85

## Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper 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	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 ABINAO, CAFÉ ET CARMEL 35  
Abinao chocolate, coffee and caramel

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 35  
Champagne, raspberries, mint and kalamansi

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 35  
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

DE Lamb

CH Bread