

Peter Knogl recommends

Le Menu

–Autumn–

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

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA
Polenta, cream spinach and white Alba truffle

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRONS
French scallops, chorizo and bell peppers

SELLE DE CHEVREUIL DE STYRIE,
POIVRE MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE
Saddle of venison from Styria,
pepper, celeriac mousseline and Rouennaiser sauce

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

JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Duck foie gras and fig textures	75
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	74

Les Entremets

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

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE RÔTI AVEC BASILIC Pan-fried atlantic turbot with basil	95
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette	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	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	35
PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piemont	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
AT	Venison
CH	Bread