

Peter Knogl recommends

# Le Menu

–spring–

## Amuse Bouche

BISQUE DE HOMARD

TOURTEAU/  
VADOUVAN/  
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/  
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/  
GARAM MASALA

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE

Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

\*\*\*

LANGOUSTINE, MORILLES PRINTANIÈRES, SHERRY, PETIT POIS

Langoustine, spring morels, sherry, peas

\*\*\*

TURBOT DE L'ATLANTIQUE

SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE

Atlantik turbot, tarragon and mustard seed sauce

\*\*\*

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

\*\*\*

FRAISES «GARIGUETTE», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE

Gariguette strawberries, yogurt, lime and meringue

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

---

**Menu complet/whole menu** 320

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

---

## Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	72

## 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, AIL FERMENTÉ ET SAFRAN Red mullet fillet, crispy scales, fermented garlic saffron	80
SOLE «PETIT BATEAU», HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Sole «petit bateau», 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
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 EXOTIQUE ET YUZU Exotic chocolate with yuzu	38
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL 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
DE	Lamb
CH	Bread