

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

OXTAIL, IMPÉRIAL KAVIAR, CRÈME FRAÎCHE ET DE L'HUILE DE CIBOULETTE
Oxtail, Impérial caviar, crème fraîche and chive oil

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

SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING
AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE
Saddle of lamb from Gutshof Polting
with mediterranean flavors and aubergine

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL
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	72
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	74
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	75

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

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET CONCOMBRE Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper and cucumber	88
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC Atlantic turbot, tomato and basil	92
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
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	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
DE	Lamb
CH	Bread