

Peter Knogl recommends

Le Menu

–spring–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

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

CASSOLETTE DE MORILLES PRINTANIÈRES

ET D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE

Cassollette of spring morels and green asparagus from Provence

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX

Simmental veal fillet, artichoke and young leek

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

FRAISES «MARA DES BOIS», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE

Mara des Bois 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
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	72
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	78

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, paprika and cucumber	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantic turbot, basil and tomato	94
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	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
CH Veal
CH Bread