

Peter Knogl recommends

# Le Menu

– summer –

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

WAGYU/TAPIOCA/  
SICHUAN

THON/AVOCAT/  
VINAIGRETTE SUSHI

MACARON  
CUMIN/PASTEQUE/  
SARDINE

IMPRESSIONS L'ÉTÉ - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO

Summer impressions - Crab, tomato and jalapeño

\*\*\*

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras curry and Granny Smith apple

\*\*\*

TURBOT DE L'ATLANTIQUE,

SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE

Atlantic turbot with tarragon sauce and mustard

\*\*\*

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

\*\*\*

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI

Champagne, raspberries, mint and kalamansi

\*\*\*

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	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
FILET DE ROUGET ,ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN, AIL NOIR ET TOMATES Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	78
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 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

---

35Our 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