Peter Knogl recommends

Le Menu

–Autumn–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

JEUNE ANGUILLE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI
Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi
***

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 DES GRISONS,
POIVRE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE
Saddle of venison from Grisons,
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 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