Peter Knogl recommends

Le Menu

–Autumn–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

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 DE STYRIE,
POIVRE MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE
Saddle of venison from Styria,
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

Menu complet / whole menu	340
Menu à deux entrées / menu with two starters	310

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

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE 75
Duck foie gras and fig textures

KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT 74
Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado

CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA 77
Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON 72
Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon

HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL 85
Breton lobster, Château Chalon and Impérial-Caviar

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ 85
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

TURBOT DE L`ATLANTIQUE RÔTI AVEC BASILIC 95
Pan-fried atlantic turbot with basil

PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES 78
Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE 110
Wagyu beef entrecôte, okra and japanese vinaigrette

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE — A PARTIR DE 35
Selection of soft and hard cheeses of Maître Antony in Ferrette

Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU — 35
Exotic chocolate with yuzu

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT — 35
Green apple, lime and yoghurt

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES — 35
Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piemont

Our dishes are subject to change- due to market and seasonal availibility.

All prices include service and VAT

Heritage:

FR Pigeon, goose and duck liver
JP Entrecôte
AT Venison
CH Bread