Peter Knogl recommends

Le Menu

– spring –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TARTELETTE/
CUMIN/SARDINE

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO
Crab, tomato and jalapeño
***

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH
Langoustine, Madras curry, lemongrass and Granny Smith apple
***

TURBOT DE L`ATLANTIQUE,
SAUCE AU L`ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE
Atlantic turbot, tarragon and mustard seed sauce
***

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSES 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 — 72
Duck foie gras and pineapple textures with green pepper

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

CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA — 78
Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON — 70
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 VINAIGRETTE À LA TOMATE — 83
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and tomato vinaigrette

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE — 88
Wild caught sea bass, chorizo, paprika and cucumber

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
Selection of soft and hard cheeses of Maître Antony in Ferrette — A PARTIR DE 35

Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU — 38
Exotic chocolate with yuzu

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI — 38
Champagne, raspberries, mint and kalamansi

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL — 38
Abinao chocolate, coffee and caramel

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
CH	Veal
CH	Bread