

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE
Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH
Langoustine, madras curry and granny smith apple

TURBOT DE L'ATLANTIQUE AVEC BSAILIC
Atlantic turbot with basil

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

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

ABRICOTS DU VALAIS, GLACE À LA CRÈME DE GRUYÈRE ET VERVEINE
Apricots from the Valais, Gruyère ice-cream and verveine

PÂTISSERIE

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
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Crab, tomato and jalapeño	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

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	78
BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wild caught sea bass, chorizo, bell pepper and cucumber	88
SELLE D'AGNEAU AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE Saddle of lamb with mediterranean flavors and aubergine	85
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 Abinao chocolate, coffee and caramel	35
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	35

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
DE	Lamb
CH	Bread