

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

–AUTUMN–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO ET CONCOMBRE

Toro of balfegó tuna, miso and cucumber

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA

Polenta, cream spinach and white Alba truffle

NOIX DE ST. JAKUES FANÇAISES, CHORIZO ET POIVRON

French scallop, 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 rouennaise sauce

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

PARFAIT AU PRALINE, GELÉE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES

Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piedmont

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 LA FIGUE Duck foie gras and fig textures	72
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Kingfish, ponzu, radish and avocado	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, YUZU, POIVRE JAPONAISE ET CREME DE CHAMPIGNONS Roasted sweetbread, japanese pepper and cream of mushrooms	70
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Breton lobster, Château Chalon and impérial caviar	80

Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Red mullet fillet, crispy scales, saffron and tomato vinaigrette	82
SOLE «PETIT BATEU», HOMARD CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Sole «petit bateau», lobster, imperial caviar, lovage and rosé champagne	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC, CITRON AU SEL ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor, lemon salt and mousseline of carrots	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DU JAPON GOMBO ET AUBERGINE Japanese Wagyu beef entrecôte, okra and aubergine	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 EXOTIQUE ET YUZU Exotic chocolate with yuzu	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL Abinao chocolate, coffee and caramel	38

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
CH	Bread
AT	Chevreuil