

Peter Knogl recommends

# Le Menu

–spring–

## 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, PONZU ET CONCOMBRE

Toro of Balfegó tuna, miso, ponzu and cucumber

\*\*\*

CASSOLETTE D'ASPERGES BLANCHES ET MORILLES PRINTANIÈRES

Cassolette of white asparagus and spring morels

\*\*\*

SAINT-PIERRE «PETIT BATEAU»,

SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE

St. Peters fish «petit bateau», tarragon and mustard seed sauce

\*\*\*

SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE

Saddle of lamb from Gutshof Polting

with mediterranean flavors and aubergine

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

\*\*\*

FRAISES «GARIGUETTE», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE

Gariguette 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 Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Young smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi	70
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	72

## 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	80

## Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Red mullet fillet, crispy scales, saffron and tomato vinaigrette	80
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Atlantik turbot, chorizo, paprika and cucumber	92
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots	78
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 EXOTIQUE ET YUZU 38  
Exotic chocolate with yuzu

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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL 38  
Abinao chocolate, coffee and caramel

---

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