

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

–AUTUMN–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

JEUNE ANGUILE 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

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

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 CARMEL
Abinao chocolate, coffee and caramel

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	70
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Kingfish, ponzu, radish and avocado	72
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustines with Bagna Cauda	78

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	78

Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	82
SOLE «PETIT BATEU», HOMARD, 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

CHAMPAGNE, FRAMBOISE, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberry, mint and kalamansi	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	38
CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU Exotic chocolate with yuzu	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