

Peter Knogl recommends

Le Menu

– summer –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT

Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, madras curry and granny smith apple

TURBOT DE L'ATLANTIQUE AVEC SAUCE À L'ESTRAGON ET TOMATE

Atlantic turbot with tarragon and tomato sauce

SELLE D'AGNEAU DE SISTERON

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE

Saddle of lamb from Sisteron 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

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL

Abinao chocolate, coffee and caramel

PÂTISSERIE

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

Menu complet/whole menu	340
Menu à deux entrées/menu with two starters	310

Les Entrées

IMPRESSIONS D'ÉTÉ - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Summer impressions - crab, tomato and jalapeño	75
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras and pineapple textures with green pepper	72
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	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
SOLE «PETIT BATEU», HOMARD , CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÊCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Sole «petit bateau», lobster, imperial caviar, lovage and rosé champagne	98
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 Exotic chocolate with yuzu	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
FR	Lamb
CH	Bread