

Peter Knogl recommends

Le Menu

–Autumn–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

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 RÔTI AVEC BASILIC
Pan-fried turbot with basil

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

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES
Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piemont

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

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Duck foie gras and fig textures	75
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Kingfish, sushi vinaigrette, miso, radish and avocado	74
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio of langoustine with Bagna Cauda	77

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Roasted sweetbread, young spinach, capers and lemon	72
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	85
NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRONS French scallops, chorizo and bell peppers	88
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 ABINAO, CAFÉ ET CARMEL Abinao chocolate, coffee and caramel	35
CHAMPAGNE, FRAMBOISES ET KALAMANSI Champagne, raspberries 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
AT	Venison
CH	Bread