

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

LANGOUSTINE, BISQUE DE CRUSTACÉS, PETIT POIS

Langoustine, crustacean bisque, peas

TURBOT DE L'ATLANTIQUE

SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE

Atlantik turbot, tarragon and mustard seed sauce

PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES

Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots

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 ET BERGAMOTE Breton lobster and bergamote	80

Les Plats

SAINT-PIERRE RÔTI AVEC SAFRAN ET TOMATE Fried St. Peters's fish with saffron and tomato	82
SOLE «PETIT BATEAU», HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Sole «petit bateau», lobster, Château Chalon and Impérial caviar	98
SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE Saddle of lamb from Gutshof Polting with mediterranean flavors and aubergine	85
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	38
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagne, raspberries, mint and kalamansi	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL 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
DE Lamb
CH Bread