

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, GRAINES DE MOUTARDE
St. Peters's fish, 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 ET BERGAMOTE Breton lobster and bergamote	80

Les Plats

TURBOT DE L'ATLANTIQUE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Atlantic turbot, chorizo, paprika and cucumber	92
SOLE «PETIT BATEAU», HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Sole «petit bateau», lobster, Château Chalon and Impérial caviar	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 Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische 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