

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

–SUMMER–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/CUMIN/
PASTEQUE/SARDINE

TORO DE THON, MISO ET CONCOMBRE
Toro of tuna, miso and cucumber

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH
Langoustine, madras curry, lemongrass and Granny Smith apple

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX
Simmental veal fillet, artichoke and young leek

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

CHAMPAGNE, MENTHE ET KALAMANSI
Champagne, mint and kalamansi

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

Menu complet / whole menu	320
Menu à deux entrées / menu with two starters	285

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD, ANANAS ET POIVRE VERT Duck foie gras, pineapple and green pepper	75
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Kingfish, ponzu, radish and avocado	73
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Crab, tomato, jalapeño	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	82

Les Plats

SOLE «PETIT BATEAU», CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Sole «petit bateau», imperial caviar, lovage and rosé champagne	98
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC Atlantic turbot, tomato and basil	88
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor 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

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Green apple, lime and yoghurt	38
CAFÉ MUSCOVADO ET FRAMBOISE Coffee, Muscovado and raspberry	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, lamp, goose and duck liver
- JP Entrecôte
- CH Bread