

PETER KNOGL RECOMMENDS

Le Menu

–AUTUMN–

Amuse Bouche

HUITRES CREUSES/
SUDACHI

WAGYU/TAPIOCA/
SICHUAN

ESPUMA JALAPEÑO/
CARABINERO

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

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

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

POIRE, CACAHUËTES ET ATSINA CRESS
Pear, peanuts and Atsina cress

Please note that the
menu is served only
for the whole table.

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

Les Entrées

| | |
|--|----|
| FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Duck foie gras and fig textures | 68 |
| HAMACHI, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Yellowfin mackerel, ponzu, radish and avocado | 60 |

Les Entremets

| | |
|---|----|
| RIS DE VEAU RÔTI, YUZU-HOLLANDAISE ET POIVRE DU JAPON Roasted sweetbread, yuzu-hollandaise and japanese pepper | 72 |
| HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR OSIETRA Breton lobster, Château Chalon and osietra caviar | 78 |

Les Plats

| | |
|---|-----|
| NOIX DE ST. JACQUES FANÇAISES, CHORIZO ET POIVRON French scallop, chorizo and bell peppers | 82 |
| TURBOT DE L'ATLANTIQUE «PETIT BATEAU», HOMARD, CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Atlantic turbot «petit bateau», lobster, impérial caviar and rosé champagne | 98 |
| PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC, CITRON AU SEL ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse pigeon, Moroccan flavor, lemon salt 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 CARDAMOME 38
Green apple, lime and cardamom

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU 38
Exotic chocolate with yuzu

CAFÉ MUSCOVADO ET FAMBOISE 38
Coffee, Muscovado and raspberry

Our dishes are subject to change-
due to market and seasonal
availability.

All prices include service and VAT

heritage meat

FR Pigeon, goose and duck liver

JP Entrecôte

AT Venison