

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  
\*\*\*

NOIX DE ST. JACQUES FANÇAISES, CHORIZO ET POIVRON  
French scallop, chorizo and bell peppers  
\*\*\*

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.

---

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

---

## Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Duck foie gras and fig textures	72
HAMACHI, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Yellowfin mackerel, ponzu, radish and avocado	75

## Les Entremets

HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Breton lobster, Château Chalon and impérial caviar	82
POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA Polenta, cream spinach and white Alba truffle	98

## Les Plats

FILET DE ROUGET ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Red mullet fillet, crispy scales, saffron and fermented garlic	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
RIS DE VEAU RÔTI, HOLLANDAISE AU YUZU ET POIVRE DU JAPON Roasted sweetbread, yuzu-hollandaise and japanese pepper	80
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