

PETER KNOGL RECOMMANDE

Le Menu

– Automne –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI

Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA
Polenta, Crème-Spinat und weisser Alba-Trüffel

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRON
Französische Jakobsmuschel, Chorizo und Paprika

SELLE DE CHEVREUIL DE STYRIE,
POIVRE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE
Rehrücken aus der Steiermark,
Pfeffer, Sellerie-Mousseline und Rouennaiser Sauce

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL
Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

Bitte berücksichtigen
Sie, dass wir ab 4
Personen nur das
einheitliche Menü
servieren.

Menu complet / ganzes Menü	320
Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen	285

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Entenleber und Texturen von der Feige	70
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado	72
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio von Langoustine mit Bagna Cauda	78

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	70
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	78

Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch	82
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Atlantik-Steinbutt, Impérial Kaviar, Liebstöckel und Rosé Champagner	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC, CITRON AU SEL ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen, Salzzitrone und Karotten-Mousseline	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DU JAPON GOMBO ET AUBERGINE Roastbeef vom Japanischen Wagyu-Rind, Okraschoten und Aubergin	110

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS
DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen
mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette

A PARTIR DE 35

Les Desserts

CHAMPAGNE, FRAMBOISE, MENTHE ET KALAMANSI Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Grüner Apfel, Limette und Joghurt	38
CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU Exotische Schokolade und Yuzu	38

La sélection des plats peut varier selon
la saison et l’offre du marché

Tous les prix comprennent le service et
la TVA

Origine:	
FR	Pigeon, Foie gras
JP	Entrecôte
CH	Pain
DE	Chevreuil