

Peter Knogl recommande

# Le Menu

– Printemps –

## 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 vom Balfegó-Thunfisch, Miso, Ponzu und Gurke

\*\*\*

CASSOLETTE DE MORILLES PRINTANIÈRES

ET D'ASPERGES VERTES DE PROVENCE

Cassolette von Frühlingsmorcheln und grünem Spargel aus der Provence

\*\*\*

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch

\*\*\*

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX

Simmentaler Kalbsfilet, Artischocke und junger Lauch

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

\*\*\*

FRAISES «GARIGUETTE», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE

Gariguettes-Erdbeeren, Joghurt, Limette und Meringue

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, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado	72

## 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	85

## Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wildgefangener Wolfsbarsch, Chorizo, Paprika und Gurke	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	94
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline	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  
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen  
mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette

A PARTIR DE 35

## Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU 38  
Exotische Schokolade und Yuzu

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 38  
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL 38  
Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

---

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

FR Agneau

CH Pain