

Peter Knogl recommande

# Le Menu

-Été-

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/  
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/  
VADOUVAN/  
RIZ CROQUANT

MACARON  
CUMIN/PASTEQUE/  
SARDINE

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE

Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso, Ponzu und Gurke

\*\*\*

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras Curry, Zitronengras und Granny Smith Apfel

\*\*\*

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch

\*\*\*

SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE

Lammrücken vom Gutshof Polting

mit mediterranen Aromen und Aubergine

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

\*\*\*

ABRICOTS DU VALAIS, GLACE À LA CRÈME DE GRUYÈRE ET VERVEINE

Walliser Aprikosen, Gruyère-Creme-Eis und Verweine

\*\*\*

## PÂTISSERIE

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

---

Menu complet/ganzes Menü

340

Menu à deux entrées/Menü mit zwei Vorspeisen

310

---

## Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	72
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado	74
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Taschenkrebs, Tomate und Jalapeño	75

## 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

SAINT-PIERRE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE St. Petersfisch, Chorizo, Paprika und Gurke	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	98
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 ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL  
Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

35

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

35

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT  
Grüner Apfel, Limette und Joghurt

35

---

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  
DE Agneau  
CH Pain