

Peter Knogl recommande

Le Menu

– Hiver –

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

ÉCUME D'ARTICHAUTS ET TRUFFE DU PERIGORD

Artischockenespuma und Périgord Trüffel

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

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES

Pralinen-Parfait, Zitronen-Gelee und Piemonteser Haselnüsse

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 ET BERGAMOTE Bretonischer Hummer und Bergamotte	80

Les Plats

SOLE «PETIT BATEAU», TRUFFE DU PÉRIGORD ET ARTICHAUT Seezunge vom kleinen Boot, Périgord Trüffel und Artischocke	92
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR HYBRID IMPÉRIAL Atlantik-Steinbutt, Hummer, Château Chalon und Kaviar Hybrid Impérial	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 EXOTIQUE ET YUZU 38
Exotische Schokolade und Yuzu

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT 38
Grüner Apfel, Limette und Joghurt

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
DE Agneau
CH Pain