

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

OURSINS, CHAMPAGNE ROSÉ ET CAVIAR IMPÉRIAL
Seeigel, Rosé Champagner und Impérial-Kaviar

HOMARD BRETON ET BERGAMOTE
Bretonischer Hummer und Bergamotte

SOLE «PETIT BATEAU», SAUCE MADÈRE ET TRUFFE DU PÉRIGORD
Seezunge vom kleinen Boot, Madeira Sauce und Périgord Trüffel

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

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 ET TEXTURES DE LA FIGUE Entenleber und Texturen von der Feige	72
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	70
ÉCUME D'ARTICHAUTS, FOIE GRAS DE CANARD ROTI ET TRUFFE DU PERIGORD Artischocken-Espuma, gebratene Entenleber und Périgord Trüffel	75

Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und Tomatenvinaigrette	82
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Atlantik-Steinbutt, Hummer, Château Chalon und Impérial Kaviar	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 Aubergine	110

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS	A PARTIR DE	35
DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE		
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen		
mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette		

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
CH	Pain
AT	Chevreuil