

Peter Knogl recommande

# Le Menu

– Printemps –

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

WAGYU/TAPIOCA/  
SICHUAN

TARTELETTE/  
CUMIN/SARDINE

MACARON/FOIE/ORANGE/  
GARAM MASALA

IMPRESSIONS PRINTANIÈRES - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO  
Impressionen vom Frühling - Taschenkrebs, Tomate und Jalapeño  
\*\*\*

CARABINERO, CHANTERELLES ET CIBOULETTE  
Carabinero, Pfifferlinge und Schnittlauch  
\*\*\*

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  
\*\*\*

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

## 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
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	85

## Les Plats

SAINT-PIERRE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE St. Petersfisch, Chorizo, Paprika und Gurke	84
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

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

---

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 Veau

CH Pain