

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

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

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 SISTERON
AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE
Lammrücken aus Sisteron mit mediterranen Aromen und Aubergine

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

Menu complet / ganzes Menü	340
Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen	310

Les Entrées

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

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON	72
Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL	85
Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	

Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE	88
Wildgefangener Wolfsbarsch, Chorizo, Paprika und Gurke	
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE	95
Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	
SUPRÊME DE PIGEON DE MIÈRAL, POIVRE DE TASMANIE, ÉCHALOTES ET ARTICHAUT	80
Miéral-Taubenbrust, Tasmanischer Pfeffer, Schalotten und Artischocke	
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE	110
Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische Vinaigrette	

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	35
Exotische Schokolade und Yuzu	
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI	35
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi	
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT	35
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
FR	Agneau
CH	Pain