

Peter Knogl recommande

Le Menu

– Automne –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

OURSINS, CHAMPAGNE ROSÉ ET CAVIAR IMPÉRIAL

Seeigel, Rosé Champagner und Impérial-Kaviar

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMMES VERTE

Langoustine, Madras curry, Zitronengras und Granny Smith Apfel

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, AIL FERMENTÉ ET SAFRAN

Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, fermentierter Knoblauch und Safran

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

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

JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70
FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Entenleber und Texturen von der Feige	75
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado	74

Les Entremets

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

Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Wildgefangener Wolfsbarsch, Chorizo, Paprika und Gurke	88
TURBOT DE L'ATLANTIQUE RÔTI AVEC BASILIC Gebratener Atlantik-Steinbutt mit Basilikum	95
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 CARMEL
Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

CHAMPAGNE, FRAMBOISE ET KALAMANSI
Champagner, Himbeere und Kalamansi

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

35

35

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

AT Chevreui

CH Pain