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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE
Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso, Ponzu und Gurke
***

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA
Polenta, Crème-Spinat und weisser Alba-Trüffel
***

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRONS
Französische Jakobsmuschel, Chorizo und Paprika
***

SELLE DE CHEVREUIL DES GRISONS,
POIVRE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE
Rehrücken aus Graubünden,
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
***

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

PÂTISSERIE

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

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