

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.

KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT
Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado

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

ABRICOTS DU VALAIS, GLACE À LA CRÈME DE GRUYÈRE ET VERVEINE
Walliser Aprikosen, Gruyère-Creme-Eis und Verveine

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, Taschenkrebse, Tomate und Jalapeño	
FOIE GRAS DE CANARD, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT	72
Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA	75
Carpaccio von Langoustine mit Bagna Cauda	

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON	70
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 CONCOMBRE	88
Wildgefangener Wolfsbarsch, Chorizo, Paprika und Gurke	
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE	98
Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES	78
Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline	
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
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

35

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi

35

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

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
FR Agneau
CH Pain